MANUALI HOEPLI

E. BORGARELLO

IL GASTRONOMO MODERNO

VADEMECUM

ad uso degli albergatori, cuochi, segretari, e personale d'albergo.

Corredato da 250 Menus originali e moderni.

e da un DIZIONARIO DI CUCINA.

ULRICO HOEPLI
EDITORE-MILANO

IL
GASTRONOMO MODERNO

E. BORGARELLO

IL
Gastronomo moderno

VADEMECUM

ad uso degli albergatori, cuochi, segretari
e personale d'albergo

corredato da 250 Menus originali e moderni

e da un

DIZIONARIO DI CUCINA

contenente oltre 4000 traduzioni ed annotazioni sul significato
e l'etimologia dei termini più in uso
nel gergo di cucina francese

ULRICO HOEPLI
EDITORE LIBRAIO DELLA REAL CASA
MILANO

1904

PROPRIETÀ LETTERARIA

Milano — Tipografia Umberto Allegretti, Via Orti, 2

Utilità e scopo del « Vademecum »

Ogni persona addetta al servizio degli alberghi o ristoranti, ogni privato viaggiante per affari o per diporto, si sarà trovato più volte davanti al cartoncino delle vivande ed avrà pensato al significato di tale o tal'altra espressione, con cui nella lingua di cucina si denominano o si classificano i prodotti culinari.

Più d'un viaggiatore ha messo nell' imbarazzo gl'inservienti, per avere una spiegazione delle parole, soventi enigmatiche, che accompagnano le denominazioni delle pietanze.

A tali domande risponde il « vademecum » e chiunque abbia interesse e dovere d' istruirsi nel Volapük culinario, ricorrerà con utilità e piacere ad una guida che colma una lacuna da molto tempo sentita.

I dizionari e le enciclopedie esistenti, non sono alla portata dei più, sia perchè scritti in lingue estere o perchè costosissimi, od ancora, perchè troppo voluminosi.

Il « vademecum » oltre una ricca collezione di « Menus » moderni ed utili per qualunque circo-

stanza contiene un repertorio alfabetico in cui si ritrovano prontamente tutte le espressioni più necessarie, più in uso e più moderne del gergo di cucina francese e d'altre lingue, nonchè un'infinità di cenni storici ed etimologici che ognuno leggerà con piacere ed utilità.

Il « vademecum » non è un libro di ricette culinarie, ma contiene il riassunto delle sostanze necessarie per comporre le varie e più importanti produzioni della cucina francese moderna, ed è per questo anche una guida preziosa per ogni cuoco e buongustaio, nell'ordinare o nel comporre le pietanze più in voga e più raffinate.

Oltre un'istruttiva introduzione riguardante la storia, la compilazione e l'ortografia del « Menu » il " vademecum ,, contiene un'infinità di notizie e d'istruzioni che comperate separatamente, rappresentano un valore di centinaia di Lire.

E. B.

Il « Menu »

L'animal se repaît
L'homme mange
L'homme d'esprit seul sait manger.
BRILLAT-SAVARIN.

Per chiunque possa rendersi conto dell'importanza del « Menu » esso è, e rimane l'eloquente espressione del modo di mangiare del giorno d'oggi. Volerne disconoscerne l'utilità, sarebbe un'eresia, poichè l'uso di esso s'è talmente stabilito nelle abitudini dell'odierno servizio di tavola, che riesce difficile, se non impossibile, d'immaginarsi una mensa senza quest'ingegnoso complemento.

L'anfitrione lo considera come l'espressione della sua ospitalità e vi dà l'impronta del grado della sua casa; il cuoco lo ritiene come il simbolo del suo sapere e della sua gloria, mentre il commensale, invitato o viaggiatore, lo considera come il programma indispensabile del pranzo.

Così, come suol dirsi che lo stile è l'uomo, si può dire che il « Menu » è per l'osservatore, l'ambiente o l'anfitrione stesso.

Al goloso basta infatti di sapere che avrà per

pranzo una zuppa, un pesce, un pezzo di tale o tal'altra carne, mentre il buongustaio esaminerà con cognizione l'elenco delle vivande, egli apprezzerà il contorno, le salse e la varietà delle vivande, che tien vivo l'appetito. Quegli amerà la prosa giornaliera, questi la poesia che ogni conoscitore e persona di mestiere sa introdurre o ricercare nel « Menu ».

Origine del « Menu »

L'origine del « Menu » è stata ricercata da cultori e collezionisti insigni; se ne festeggiò anche il centenario, ma nulla di positivo risulta dalle ricerche e dalle discussioni sull'esatta sua origine, perchè non va confuso il moderno « Menu » (du déjeuner ou dîner) con l'elenco usuale delle vivande disponibili (carte des mets, carte du jour).

V'è chi fa risalire la sua origine ai tempi degl'antichi egizi, ai cinesi, e v'è chi vuol vederne traccia nei festini romani. Più verosimile sembra tuttavia che l'origine del « Menu » risalga al 1541, poichè è nelle cronache di quell'anno che troviamo il primo cenno storico dell'esistenza di esso, nella descrizione d'un banchetto offerto in Regensburg dal Duca Enrico di Brunswick al Conte Ugo di Monforte. — Dice quella cronaca che il Conte, stupito di veder il suo anfitrione consultare ad

ogni tanto una carta che teneva a lato, ne lo richiese del motivo, al che il Duca rispose, aver quella carta dal proprio cuoco, onde poter con una specificazione dell'ordine delle vivande, regolare e riservare il proprio appetito per i migliori cibi.

Il « Menu » moderno

Quale diversità da allora al giorno d'oggi. Migliaia d'artisti e d'operai d'ogni ramo d'industria, lavorano ormai alla creazione ed alla produzione giornaliera dei « Menus » per rispondere alle esigenze moderne. Dall'umile cartoncino è tutt'una scala ascendente di perfezione fino alla miniatura geniale sul « Menu » di raso o d'avorio e persino mangiabile! Da pochi centesimi alla dozzina a centinaia di dollari l'esemplare. Le forme più bizzarre eccitano la curiosità dei commensali, vuoi per la réclame, come per l'originalità dell'oggetto. Ventagli, uova, animali d'ogni categoria, piume, giuocattoli, frutta, foglie, buste, cartoline postali, carta da musica, commestibili, sigari, sigarette, piattini, etc. con iscrizioni in versi ed in prosa ed in tutti i caratteri possibili, figurano come « Menu » sulle mense moderne, e mentre non è risparmiato lo scherzo, si hanno anche i cartoncini bordati di nero per le circostanze da lutto.

Sopra tutti, predomina il cartoncino usuale, semplice e preferibile ad ogni tempo.

Composizione del « Menu »

La difficoltà di comporre un « Menu » secondo le regole della buona cucina, è assai più grande che non sembra. Esperienza e riflessione sono requisiti indispensabili per mettere in armonia un seguito di vivande; la varietà delle carni, delle salse, delle verdure, la varietà del loro colore e la diversità dei gusti e delle guarnizioni, devono essere in istretto rapporto con le esigenze dell'arte, evitando le ripetizioni di nomi e del modo di preparazione, pur utilizzando quanto la stagione ed il mercato ci offrono.

Decise le sostanze di base, la difficoltà sta nel classificare le pietanze secondo le guarnizioni, le salse e le aggiunte che caratterizzano il preparato di cucina ed è in ciò ch'è necessaria una perfetta conoscenza della terminologia contenuta nel « vademecum. »

Ordine delle vivande nel « Menu »

La diversità dei metodi di servizio in uso presso le diverse nazioni, porta con sè che non si possa stabilire ovunque il « Menu » sopra lo stesso prin-

cipio d'ordine nel servizio. Prevalgono però le regole che distinguono l'ordine seguente:

Hors d'oeuvre	Antipasti
Consommé ou Potage	Brodo o Zuppa
Poisson	Pesce
Relevé ou Grosse piece	Rilievo o Pezzo di resistenza
Entrée	Piatto di mezzo
Légume (anche: Entremet de légume)	Legume o verdura
Rôt et Salade	Arrosto ed insalata
Entremet (de douceur)	Dolce
Fruits et Fromages	Frutta e Formaggi
Dessert.	Pospasto

Varie sono le opinioni circa al servire gli antipasti prima o dopo la zuppa. È ritenuto però come miglior etichetta di servire prima gli antipasti freddi (hors-d'oeuvre froids; huîtres, caviars-jambon, melon, fruits frappés, beurre) e servire dopo la zuppa gli antipasti caldi, detti di cucina (hors d'oeuvre chauds: huîtres frites, coquilles, oeufs aux anchois, crevettes, bouchées etc.).

L'uso degli antipasti freddi sembra venirci dalla Russia, dove per antica consuetudine l'antipasto freddo (Sakuska) è l'indispensabile ed importante prologo d'ogni mensa. Pesci di mare e d'acqua dolce, affumicati e salati, uova di pesce (caviale) insalate, sott'aceti, creme agro-dolci, formaggi e pasticcini sono serviti, soventi in una sala separata e sempre con un lusso e una profusione speciale insieme a forti liquori stimolanti l'appetito, come: l'Assenzio, il Wodka, l'Allash, il Kümmel etc.

Anche per il servizio dei vini, prevalgono delle

regole a cui è difficile di sottrarsi, senz'urtare con abitudini generalmente accettate e compendiate brevemente nella disposizione seguente:

Hors-d'oeuvre - Vini bianchi forti: Porto - Xères - Capri - Corvo - Amontillado - Champagne secco.

Huîtres - Vini bianchi del Reno, della Mosella, bianchi di Bordeaux e di Borgogna.

Poisson - Vini bianchi di Chablis - Graves - Falerno - Capri.

Relevé - Vini rossi leggeri da pasto - Medoc - S.t Julien - Beaujolais - Monferrato fino.

Entrée, *Rôt* - Vini rossi più forti - Chambertin - Capri o Falerno rosso - Barolo - Montepulciano e Champagne (spumanti).

Entremet, *Fruits* - Vini bianchi fini - Perla elbana - Vino Santo - Lacrima Cristi, (Château Iquem) - Sauternes vieux - Marsala - Vini ungheresi e quelli generalmente detti da « dessert ».

Lo spumante secco (Champagne sec, dry) gode il privilegio di poter esser servito anche al principio del pranzo nel qual caso, segue generalmente il vino rosso per tutto il corso del pranzo e solo

alle frutta si serviranno i vini fini detti da " dessert ,, (Sherry-Madère-Old Port Wine).

Anche nell'ordine di servizio delle vivande, la cucina francese ha mantenuto fin'ora il primato, e le altre nazioni vi si uniformarono con poche o rare varianti. — Essa si mantiene conservatrice e strettamente alle disposizioni accennate.

Se nel servizio vi sono più " Entrées ,, si servono altrettanti " Entremets ,, compreso il legume che seguirà l'arrosto.

Se si vuol servire il Punch, la Granatina od il Sorbetto, lo si farà precedere all'arrosto.

Gli Inglesi e gli Americani in ispecie, offrono maggior varietà nei relevés e negl'entremets (vedi i Menus degli Hôtels d' Inghilterra e di Nuova York).

Anche nella conservativa China, va estendendosi gradatamente il servizio francese. — Il Chinese è versatissimo nell'arte culinaria e prepara una varietà incredibile di vivande per ogni pasto, alternando il dolce con la frutta e le carni più varie. Chi ha visitato l' Esposizione di Parigi nel 1900, ricorderà che il ristorante del padiglione chinese fu una delle attrattive più interessanti per i buongustai. — Nella collezione dei « Menus » del « vademecum » è riprodotto un « Menu » chinese, tradotto in francese, ben diverso del « Menu » che A. Dumas cita del ristorante chinese a S. Francisco.

Ortografia nel « Menu »

Avendo così brevemente accennato all'importanza ed alla composizione del « Menu » è necessario soffermarci all'ortografia nel « Menu ».

Perchè è bene rilevarlo, che per quanto squisito e costoso possa essere un pranzo, esso dev'essere correttamente scritto. Ciò soddisfa il conoscitore e ne aumenta la sua stima per l'anfitrione o per la casa che lo ospita.

Premettendo che la lingua francese sia familiare a chi mi segue, io non gli farò il torto di volerlo iniziare alle elementari regole della grammatica e della pronuncia. Il « vademecum » non ha questo scopo. Mi limiterò a brevi ed utili osservazioni sull'uso speciale del singolare e del plurale, delle maiuscole e delle minuscole nella compilazione del « Menu » nonchè sull'uso delle particelle, perchè è in queste regole che più frequenti si riscontrano gli errori e gli abusi anche fra gente di cui si suppone una maggior coltura.

Per ogni esempio pratico mi riferisco al testo dei « Menus » del « vademecum » e del suo repertorio alfabetico, che offrono larghissima scelta di esempi per ogni occasione.

Singolare e plurale

a) Il sostantivo si scriverà al singolare, quando l'oggetto a cui si riferisce non si serva che come unità. Così si scriveranno al singolare tutti i pesci grossi da taglio, come: Saumon à l'amiral, Tronçon d'esturgeon, Thon à la chartreuse; nonchè il filetto, come « grosse pièce » la langue o Noix de veau, Croustade de ris de veau, Foie, Tète de veau, Bouilli à la menagère, Cuissot, Gigot, Quartier, Selle, Carré, Longe, Poitrine; nonchè la selvaggina, Lièvre, Lapin, Mouflon, Sanglier, ed ancora il Paté, la Glace, Punch, Sorbet, Pouding, Gâteau, Flan (aux cerises), Compote ed il Dessert.

b) Si possono per contro adoperare al singolare come al plurale, i sostantivi di cibi che possono essere serviti come unità od in numero maggiore di uno; per esempio: Sole (Soles) à la Colbert, Poulet (Poulets) à la broche, Faisan (Faisans) à la St. Hubert, e la cacciagione in genere, eccettuati gli uccelletti, da scriversi sempre al plurale perchè serviti a paia (accollade) od in numero maggiore di uno.

c) Si scriveranno sempre al plurale quei sostantivi di cibi che non si possono servire come unità, p. es.; Huîtres, Écrevisses, Coquilles, Crevettes, Escargots, Bouchées, Sardines, Oeufs (anche se uno solo come: Potage o Consommé aux oeufs). Lentilles, Petits pois, Haricots, Asperges, Radis,

Truffes, Filets mignons, nonchè: Côtes d'agneau et de mouton, perchè servite a paia, ed ancora Pieds de porc, Oreilles de veau, Fruits, Bisquits et Fromages, quando non sono specialmente nominati.

Maiuscole e minuscole

a) L'uso delle maiuscole per gli aggettivi, è giustificato più da un abuso che dalla grammatica. Così che vediamo scritto soventi: Soles à la Normande, Asperges sauce Hollandaise, Boeuf à la Bourgeoise etc. mentre si dovrebbe scrivere: à la normande, sauce hollandaise, à la bourgeoise, etc.

b) Dovranno essere parimenti scritti con lettera iniziale minuscola i sostantivi che non trovansi in capo ad una dicitura; così che si dovrà scrivere: Potage aux pâtes d'Italie, à la purée de pommes, Asperges aux crevettes, Epinards à la crème, etc., e non: Potage aux Pâtes d'Italie, à la Purée de Pommes, Asperges aux Crevettes, Epinards à la Crème. Se l'abuso delle maiuscole non è un errore grave, esso è pur sempre un abuso ed un errore di grammatica e come tale devesi evitare.

c) È d'obbligo la maiuscola nei sostantivi e nelle parole che trovansi in capo ad una dicitura,

nonchè per i nomi propri: Homards à la Borgia, per i nomi di città: Pâté de Strasbourg, di paesi: Truffes du Piemont, à la Périgord, Chapons du Mans, di feste: Pouding de Noël, Oeufs de Pâques, di santi: Chevreuil à la St. Hubert, di fiumi e di laghi: Saumon du Rhin, Truite du Leman, nonchè per i nomi delle acque minerali e per i vini: Carotes à la Vichy, Punch au Cliquot, Filet de boeuf au Barolo, au Madère.

d) Non è d'obbligo la maiuscola per i titoli di nobiltà od onorifici, così ch'è parimenti corretto di scrivere: à la Reine, à l'Impératrice, à l'Impériale, à l'Amirale, à l'Archiduc, come: à la reine, à l'impériale, à l'impératrice, à l'amirale etc.

L'uso delle particelle

Nell'uso delle particelle *à, de, au, aux, à la,* è necessario di rendersi conto a quale sostantivo si dovrà riferire la particella ed a quale uso si voglia adoperarla. Se essa si riferisce al primo sostantivo per descriverne lo scopo contenente, si scriverà: *à*, come: tasse à café, verre à Champagne, moule à charlotte, cuiller à sel, volendo dire con ciò: una tazza da thé, un bicchiere da Champagne, una forma per dolce, un cucchiaio da sale, mentre si dovrà sostituire l'*à* con *de* per descrivere il con-

tenuto, come: verre d'eau, tasse de thé, assiette de soupe.

S'impiegherà la particella *au* (pl. *aux*) per riferirsi al secondo sostantivo, e ciò per spiegare il modo di preparazione del primo, come: Potage aux nouilles, Consommé au tapioca, au riz, Punch au Rhum, au Cliquot, Omelette au naturel, aux fines herbes, aux rognons, Flan aux cerises, per cui non si scriverà: de tapioca, de riz, de Rhum, de rognons, etc.

À la s'impiega per lo stesso motivo, quando il secondo sostantivo è femminile, come Potage à la semoule, à la moelle, à la purée de, etc. e serve anche come abbreviazione di: à la manière de, à la mode, à la façon de, come: Potage à la russe, Boeuf à la fermière, à la napolitaine, Poulet à la Marengo etc.

Si potrà anche far senza di questa particella, quando si vogliano evitare troppo frequenti ripetizioni sul medesimo « Menu » e potrassi scrivere: Potage russe, Boeuf fermière, Poulet Marengo etc.

L'uso dell'articolo « Le »

L'articolo *le* preposto ai sostantivi come:

Le potage châtelaine
La sole à la Richelieu
Le filet à la bouquetière, etc.

è ammesso ancora ai pranzi di corte o di gala, ma è passato di moda negli alberghi. Era più in uso in tempi meno recenti e specialmente nei « Dîners à l'ambigu » (vedi Menus) e per il servizio di buffet.

Etimologia del gergo di cucina

Il dizionario di cucina forma per sè stesso un campo di studio interessantissimo sull'etimologia delle parole più in uso nella lingua di cucina. Se le opere degl' insigni maestri dell'arte culinaria ci lasciarono le ricette delle loro classiche produzioni, altri come il Malortie, l'Alexandre Dumas, il Lossnitzer, il Favre, e fra tutti il Dr. P. M. Blüher (nel suo poderoso « Meisterwerk ») ne raccolsero le denominazioni, pubblicandole in dizionari od enciclopedie.

L' etimologia del « Volapük » culinario è per certo un nuovo campo di studio non meno interessante ed istruttivo.

Coi progressi dell'arte culinaria, s'arricchisce vieppiù il dizionario di cucina, così ch' è impossibile di tenersi al corrente delle novità nelle produzioni più ingegnose e capricciose dei cuochi moderni.

Le denominazioni hanno generalmente origine:

a) dal modo di preparazione delle vivande

in uso nelle diverse città o paesi, così: Potage à la savoyarde, Friture italienne, Riz à l'indienne, Sauce béarnaise, Glace à la napolitaine, Gâteau génois, etc.

b) dal nome del cuoco od anfitrione che ne inventarono la preparazione: Soles à la Vatel, Potage Parmentier, Chateaubriand, Soles à la Carème, Oeufs pochés à la Mazarin, Cailles à la Dubois etc.

c) dalle dediche ad anfitrioni, invitati o personaggi illustri: Potage Barakine, Truite à la Mazarin, o Borromée, Salade Demidoff, Bisquits Reine Helène, etc.

d) Ogni idioma possiede inoltre una varietà di sopranomi con cui si battezzano delle specialità, il cui numero è ignoto come la loro origine. Ne citerò alcuni per provare che anche in ciò ogni mondo è paese.

In Francia si dice: Pommes en chemise, Pommes en robe de chambre, per patate bollite e non mondate, Juif rôti, ebreo arrostito, al rondone allo spiedo. Vomissement de chat, vomito di gatto, per stufatino di avanzi di carni cotte, Musiciens, ai fagioli, per certi motivi, Gendarme, all'aringa affumicata, ed altri molti. Meno allegri sono i nomi: Salade en demi-deuil, per l'insalata di patate con tartufi neri, Tète de mort, al Griviera, Innocents en caisses, ai piccioni in cartoccio.

In Germania tutti conoscono il Landjäger, non per guardia rurale o campestre, ma per un salsicciotto affumicato. Räuber Knödel, gnocchi da banditi, per patate a lesso, Liebesäpfel, pomi d'amore per pomidoro.

Noi abbiamo la salsa al pover'uomo, la testa in cassetto (galantina), i diavolotti, i krumiri, il budino all'inferno, i Gianduja, le fossette d'amore, la pioggia d'oro, etc.

Gli Inglesi e gli Americani in ispecie impiegano un gergo che non è più serio del nostro. Dicono: Scotch Woodcock, selvaggina scozzese, per pollo al crostino con acciuga, Mountain oysters, ostriche di montagna, per spezzatino d'agnello, Irishman's abricot, albicocca irlandese, per patata bollita, Bubble and squeaks, bubbole e strilli, per un piatto economico di resti di carne, Angels on horseback, angeli a cavallo, per ostriche al lardo, arrostite allo spiedo, detti anche: Pigs in blankets, maiali sotto una coperta, Bengal oysters, ostriche bengalesi, per uova cotte nel guscio d'ostriche, Love in disguise, amore travestito, per un cuore di vitello ripieno e crostato al forno con un involucro di fidelini. Gli Americani scrivono: Adam and Eve, per due uova al tegame, Adam and Eve on a raft, Adamo ed Eva sulla zattera, per due uova al crostino, Kansas City chiken, pollo di Kansas, per presciutto di Kansas, gran mercato di suini, Short and sweet, corti e dolci per fagiolini, Short and white, corti e bianchi, per fagiolini con salsiccia.

e) Il clero, la politica e gli avvenimenti del giorno, sono fonti inesauribili alle quali si tengono a battesimo le creazioni, non sempre nuove di Mamma cucina. Così troviamo: Potage Francorusse, Nez du Pape, Délices de monastère, Réligieuses, Sole en Khaki, Fricassée à la Colenso,

Bombe à la lyddite, Salade du Spionkopje, Soupirs e Coupes d'amour ed altre molte che la raccolta dei « Menus » del « vademecum » contiene.

Il motteggio della lingua culinaria si estende anche ai popoli per le loro predilezioni a certi cibi, così che come suol dirsi: maccherone al napoletano o polentone al piemontese, si chiama: John Bull (Giovanni Bue) l'inglese amante del Roastbeef, Jean Potage il francese e Hans Wurst (Giovanni Salciccia) il tedesco che predilige questo prodotto di pizzicheria.

La raccolta dei « Menus » nonchè il repertorio culinario del « vademecum », offrono un interessante ammaestramento, sia per l'esatta ortografia, quanto per la varietà e la modernità dei « Menus » redatti in gran parte appositamente per tale scopo, dai capi cuochi dei migliori stabilimenti d'Europa e fuori. — A questi cooperatori, esprimo qui i sensi della mia gratitudine per il loro gentile concorso.

Il « vademecum » è perciò una garanzia d'autenticità e di valore per chiunque voglia consultarlo con vantaggio e necessità.

E. B.

DIZIONARIO ETIMOLOGICO

FRANCESE-ITALIANO

A

Abattis (*s. m. pl.*). — Frattaglie, ritagli di pollame (collo, stomaco, rognoni, creste ed alette): Potage d'abattis à l'écossaise, zuppa di frattaglie alla scozzese, con frattaglie di pollo, verdure miste e pomidoro, al brodo di vitello - detto in inglese: Scotch giblet soup.

Abattis de poulet à la bourgeoise, frattaglie di pollo alla borghese, con frattaglie infarinate, saltate al burro, brodo e vino bianco, con garofano, cipolle e prezzemolo trito, servite con patate al naturale.

Così pure: Abattis de dinde, de canard, d'oie etc.

Abattis à la chipolata, fricassea di frattaglie di pollo con funghi e cipolle.

Abdel-Kader. — Emiro arabo e nome di una zuppa araba fatta di riso, pomidoro e cipolle - così: Potage Abdel-Kader.

Abricot (*s. m.*). Albicocca. — Flan aux abricots. - Bouchées aux abricots. - Bisquits à l'abricot. - Punch glacé à l'abricot. - Mousse à l'abricot.

Abricoté (*a.*). — Con confetto di meliaca, con fette d'albicocche od al gusto d'albicocca.

ABRICOTINE (*s. f.*). — Prugna innestata sull'albicocco. - Abricotine (*s.*) liquore dolcificato al gusto d'albicocca.

ABONDANCE (*s. f.*) abbondanza. — Cornet d'abondance - cornucopia (à la crème).

ABOUKIR. — Abukir, villaggio arabo presso Alessandria d'Egitto, memorabile per la battaglia navale del 1798.

Aboukir (*m.*) croccante di pistacci ed amandorle, specialità egiziana.

ACCOLADE (*s. f.*) paio. — Accolade de perdreaux - de cailles - due pernici o due quaglie allo spiedo, od al crostino.

ADAM'S ALE (ingl.) letteralmente: birra d'Adamo, nomignolo per acqua.

AGNEAU (*s. m.*) agnello - à la broche, frit, rôti, sauté. Blanquette d'agneau - côtelettes d'agneau en belle vue, (fredde alla gelatina) emincé d'agneau (spezzatino d'agnello) fricassée d'agneau - pascaline d'agneau (vedi pascaline).

AGNÈS (vedi Madame Agnès).

AGOURSIS (russo) cetrioli nani della Russia e delle provincie prussiane del Baltico.

AIGRETTE (*s. f.*) gazza bianca, si adopera anche abusivamente come abbreviazione di vinaigrette, salsa acetosa, piccante, così: à l'aigrette, invece di: à la vinaigrette.

AIGRIETTE (*s. f.*) ciliegia marasca.

AIGUILLETTES (*s. f. pl.*) lancette, striscie sottili, ad ago (aguille) anche fettine.

Aiguillettes de poisson à l'Orly, fettuccie di pesce fritto.

AIROLO paesello all'imboccatura della galleria del S. Gottardo.

Pouding à la Airolo, budino di riso al latte d'amandorla e Kirsch.

ALBUFÉRA. — L. Suchet, duca d' Albuféra in Spagna, maresciallo di Francia morto nel 1826. - Aloyau de boeuf à la d'Albuféra, lombo guarnito con coniglio e tartarughe all'umido. - Caneton à la d' Albuféra, anitra a stufato, con salsa al pomidoro e Madera. - Salmì de faisan à la d'Albuféra, pasticcio di fagiano, lingua e tartufi.

Pouding glacé à la d'Albuféra, budino gelato con biscotti e crema al Maraschino. - Gâteau à la d'Albuféra, dolce all'amandorla, fecola di patate, zucchero e uova, al gusto di fior d'arancio.

ALCAZAR. — Palazzo mauro, oggi generalmente un luogo di divertimento.

Soufflè glacè à l'Alcazar, gelato alla crema con castagne e pasta all' amandorla con Maraschino.

ALE (ing.) birra inglese - Pale Ale, birra inglese pallida, (pale) chiara.

ALLÀSH. — Liquore russo, specie di Kümmel fino.

ALLIANCE (*s. f.*). — Alleanza, mistura. Salade alliance, insalata mista (per St. Alliance vedi ivi).

ALMA. — Paese presso Inkerman in Crimea, memorabile per la vittoria ivi riportata nel Settembre 1854 dai Francesi ed Inglesi alleati contro i Russi.

Pouding à l'Alma, budino di farina, uova, grasso di rognoni, zucchero, composta d'albi-

cocche, buccie di limone e d'arancio, cotto a bagnomaria.

ALMAVIVA variopinto, anche Alma Viva.

Pouding Almaviva - budino di semola screziata (al cioccolato, all'uovo, al pistacchio ed al carminio alternati).

ALMONDIGAS (spag.) polpette di carne. — ALMONDIGILLAS, polpettine di carne, fritte al lardo e condite con salsa pomidoro.

ALMUERZO (spag.) colazione.

ALOUETTE (*s. f.*). — Allodola, in gergo culinario anche " mauviette ,, (vedi ivi).

ALOYAU (*s. m.*) lombo. — Aloyau de boeuf - lombo di bue - ingl. Sirloin of beef.

Aloyau à la d'Albuféra (vedi ALBUFÉRA).

ALSACE. Alsazia. — Alsacienne (à l') alsaziana - per guarnizioni con prodotti dell'Alsazia (krauti o fegato d'oca) così: consommé alsacien, anche: l'alsacienne, brodo al kraut con fegatini d'oca.

Oie à l'alsacienne, oca arrostita con fegatini d'oca o ripiena di grasso di fegato d'oca (foie gras de Strasbourg).

AMANDINES (*s. f. pl.*) pasticceria all'amandorla.

AMBASSADRICE (*à l'*) all'ambasciatrice.

Merlans à l'ambassadrice, asello (anche merlango) farcito di purea di gamberi, cucinato al Madera o Marsala, con tartufi.

Timbale ambassadrice, timballo (crosta di pasta a forma cilindrica) con filetti di sogliola, funghi e gamberetti in salsa bianca.

Canards à l'ambassadrice, petto d'anitra ripieno di creste, funghi e tartufi all'umido.

Poularde à l'ambassadrice, pollastra guarnita con punte d'asparagi in salsa bianca.

Crème de volaille à l'ambassadrice, forma con tritura di pollame in salsa bianca e punte di asparagi nel mezzo.

Sauce à l'ambassadrice, salsa al brodo e carne di pollo passata al setaccio, con polvere di funghi, burro e limone.

Pouding à l'ambassadrice, budino di biscotti con crema di castagne alla vaniglia.

AMIRAL (*s. m.*) ammiraglio. — À L'AMIRALE. - Sauce à l'amirale, salsa bianca di sardine, capperi, cipolline e sugo di limone.

Soles à l'amirale, sogliole con salsa di datteri di mare e gamberi fritti come contorno.

Hors - d'oeuvre à l'amirale, antipasti di pesci ed ostriche.

AMONTILLADO. — Vino fino di Xeres. - Fraises à l'Amontillado, fragole al vino A.

AMOURETTES (*s. f. pl.*). — Fettucce di midollo. Garniture d'amourettes, contorno di fettucce di midollo, fritte od al sugo. Amourettes de boeuf - de veau - Timbale d'amourettes, timballo di midollo, farsa di vitello, presciutto e tartufi.

AMOUREUSES D'OSTENDE (*s. f. pl.*) piccole ostriche d'Ostenda.

ANANAS (*m.*). — Ananas, (ingl.) pineapple (vedi ivi). - Croûte d'ananas, ananas affettato, preparato al sciroppo con crostini al burro, uva passa e frutta al giulebbe.

ANDALOUSIE. — Andalusia, provincia nella Spa-

gna - À L'ANDALOUSE, all'andalusa significa generalmente con ceci e pomidoro. Filet de boeuf à l'andalouse, filetto di manzo con pomidoro, ceci all'umido, presciutto e salsa spagnuola al Xeres.

ANDOUILLES (*s. f. pl.*). — Salcicce di farsa di vitello con funghi, tartufi, cipolle e prezzemolo. ANDOUILLETTES - diminutivo di andouilles, più conosciuti, per Andouillettes de Nancy.

ANGES À CHEVAL (*s. m. pl.*). — Angeli a cavallo; ostriche allo spiedo, alternate con fettine di lardo.

ANGOUMOISE (*à l'*) di Angoumois, provincia francese con Angoulème capo luogo. À l'angoumoise, significa con castagne o con purea di castagne, così: Bécasses à l'angoumoise, beccacce con farsa di castagne e tartufi.

ANNA, da Anna Deslions, celebre mondana parigina. — Pommes (de terre) Anna (del cuoco Dugleret) fette rotonde di patate crude, fritte al burro.

Anna nome di piccoli pasticcini dolci.

APPAREIL (*m.*) massa preparata, impasto (non apparecchio) così: Appareil à biscuits de Savoie, pasta od impasto per biscotti savoiardi.

APERT FR. celebre cuoco e pasticciere francese, morto nel 1840. Dicesi sia l'inventore delle verdure e legumi in iscatole.

APPÉTISSANT (*a. m.*) appetitoso. — Oeufs appétissants, uova sode ripiene di sardine trite.

ARCHEVÊQUE (*à. l'*) all'arcivescovo. — Poularde à l'archevêque, pollastra ripiena con salsa all'intingolo d'arrosto con verdure al vino bianco.

ARCHIDUC (*à l'*) all'arciduca. — Côtelettes de volaille à l'archiduc, costolette di pollo, panate, fritte con tartufi, funghi e purea di fegati d'oca.

AREMBERG. — Duca d'Aremberg. - Castello d'Aremberg sulle rive dell'Ahr.

Timbale à la d'Aremberg, timballo ripieno di pere affettate, crema vanigliata e salsa d'albicocche al Maraschino.

ARGENTEUIL borgo presso Parigi, noto per la coltura degl'asparagi (Asperges d'Argenteuil).

ARLEQUINE (*à l'*) all'arlecchina, a vari colori. — Oeufs à l'arlequine, uova fritte al crostino con presciutto, prezzemolo e tartufi neri.

ARMAGNAC. — Frazione di Cognac, dipartimento della Charente. - Armagnac, specie di Cognac. - Punch à l'Armagnac, come Poncino al Cognac.

ARROZ (spag.) riso.

ARTOIS. — Antica provincia di Francia, con capit. Arras.

Saumon à la d'Artois, costolette di polpa di salmone, panate all'uovo, con tartufi per contorno, cucinate con funghi, tartufi ed ostriche.

ARTICHAUTS (*s. m. pl.*) carciofi. — Artichauts farcis - frits - au beurre fondu, à la romaine - à la barigoule (ripieno di funghi).

Fonds d'artichauts, fondi di carciofi - Artichauts de Jerusalemme (Vedi topinambours).

ASPERGES (*s. f. pl.*) — Asparagi - Pointes d'asperges, punte d'asparagi.

Asperges en branches, asparagi interi - (vedi Malines).

ASPIC (*s. m.*) gelatina di pesci o di altre carni. — Aspic, carni servite in forme e rivestite o guarnite con gelatina; così: Aspic de volaille en belle vue, con filetti di pollo. - Aspic de volaille à la moderne, gelatina con creste di pollo e tartufi. Aspic duchesse, allodole ripiene al crostino di selvaggina, e gelatina in forma per contorno. Aspic à la Medicis forma di gelatina con polpa di tordo, guarnita con tartufi.

ASTRAKAN o ASTRACAN, provincia russa al mare Caspio, ricco di pesci da cui traesi il " Caviar d'Astracan ,, (vedi caviar).

ATTELETS (*s. m. pl.*) piccoli spiedi (anche per guarnizioni). — Huîtres frites en attelets, ostriche fritte allo spiedo. Attelets de rognons, de ris de veau - rognoni, animelle di vitello allo spiedo. (Vedi anche: hâtelets).

ATTEREAUX (*s. m. pl.*) fettine di carne allo spiedo. — Attereaux de ris de veau (anche: brochettes de ris de veau). Attereaux d'anguilles; Attereaux à l'alsacienne, piccoli spiedi con lingua e fegatini d'oca al lardo.

AUBER. — Francesco Auber, componista francese, direttore del conservatorio di Parigi, autore del " Frà Diavolo ,,.

Potage Auber, zuppa di ceci, con rognoni di coniglio.

AUBERGINES (*s. f. pl.*) melanzane. — Aubergines à la turque, melanzane con spezzato di montone - Aubergines à la napolitaine, melanzane fritte all'olio con salsa pomidoro.

AU BLEU (*a.*). — Bollito - bollita (anche per il plu-

rale) s'adopera per pesce bollito, così Truite au bleu - o truites au bleu - trota o trote bollite.

AUMALE. — Filippo Luigi d'Orléans, duca d'Aumale, 4° figlio del Re Luigi Filippo.

Potage à la d'Aumale, brodo di carne con verdure e tapioca.

Oeufs brouillés à la d'Aumale, uova rimestate, con rognoni e salsa pomidoro.

AURORE (*s. f.*) aurora. — Potage aurore o à l'aurore, zuppa con farina o purea di carote. Oeufs à l'aurore, tuorli d'uova sode passati al setaccio, guarniti con fettine di bianco d'uovo in salsa bianca. - Sauce aurore, salsa bianca screziata con salsa al pomidoro, o presciutto cotto o con carne d'astaco trita.

AUSTER. (ted.) ostrica, franc. huître, ingl. oyster.

AVELINES (*s. f. p.*). — Nociuole (d'Avellino presso Benevento) così: Gâteau aux avelines.

AVOCAT (*s. m.*) — Legume dell'America meridionale, da mangiare mondato in insalata (così U. Dubois).

AYOLI (*s. m.*) — Aglio, ail, aillade, salsa con aglio, ayoli o aillolis, burro all'aglio, burro al porro, condimento marsigliese. Ayoli, piatto nazionale della Provenza; specie di bouillabaisse con verdure, fette di grasso, porro e molt'aglio.

B

BABA (*s. m.*). — Baba, dolce di pasta leggera a spugna al liquore e zibibbo.

BACCHUS. — Bacco, figlio di Giove e Dio del vino.

Soles à la Bacchus, sogliole al vino bianco e farsa d'acciughe.

Gâteau à la Bacchus, torta al sugo di more e Champagne.

BACHELIÈRE (*s. f.*) studentessa. — Pouding à la bachelière, budino di mele ed uva passa.

BADEN POWELL, generale inglese, difensore di Mafeking.

Baden Powell cake, torta d'amandorle e bianco d'uovo a colori della bandiera inglese.

BAGRATION, generale russo morto nel 1812. Ebbe per cuoco il celebre Carême.

Potage à la Bagration, zuppa di pesci, gamberetti e fettine di limone.

Aloyau de boeuf à la Bagration, lombo di bue con tartufi e salsa di tartufi.

Côtelettes de volaille à la Bagration, costolette di farsa di pollo, funghi, tartufi e limone.

Salade à la Bagration, insalata di filetti di sogliole, gamberi, verdure miste, capperi e salsa maionesa.

BAIN MARIE (*s. m.*). — Bagnomaria, recipiente di rame in cui rinchiudonsi le salse, gl'intingoli o le vivande, e da immergere nell'acqua bollente per la cottura.

BAISER (*s. m.*). — Bacio, meringa alla panna rosa.

BALLOTINES (*s. f. pl.*). — Polpettine di carne, anche piccole galantine.

BALMORAL. — Castello in Scozia, già residenza estiva della Regina d'Inghilterra.

(Balmoral Castel). Pouding à la Balmoral, budino di riso con ciliegie e sciroppo di more al Champagne.

BANQUISE (*s. f.*). — Banchina, banco d'ostriche o di gamberi di mare. Così: Banquise de huîtres - de homards, anche per un gran piatto d'ostriche o di gamberi di mare.

BARAQUINE anche Barakin, à la baraquine - (d'origine ignota).

Potage o Consommé à la Baraquine, brodo di carne, tapioca, tartufi e filetti di pollo - Croquets à la Baraquine, crocchetti di pollo, lingua e tartufi.

BARDER (*v.*) bardare. — Bardé de lard, lardata. Cailles bardées, etc.

BARIGOULE (*s. f.*) anche baligoule, specie di fungo del mezzogiorno della Francia. — Artichauts à la barigoule, fondi di carciofi all'olio, aglio, sugo di limone, ripieni di funghi (barigoules) od anche semplicemente cucinati all'olio.

BARLEY (ingl.) orzo. — Barley cream, consumato alla crema d'orzo.

BARON (ingl.) due lombi uniti. — Baron of beef, anche Sirloin of beef - aloyan de boeuf.

BAS DE SOIE (*s. m. pl.*). — Gelatina di maiale, in Piemonte per: piedi di porco.

BATTELMATTE. — piccola griviera d'Emmenthal (Svizzera).

BÂTONS (*s. m. pl*). — bastoni, nome di pasticceria, Bâtons à la crème.

BAVAROISE (*s. f.*). — Bavarese, crema sbattuta (al cioccolato, al sugo di frutti, al liquore) calda o fredda. - Bavaroise, anche una bibita al latte, thé, sciroppo, kirsch e droghe - à la bavaroise, alla salsa cremosa.

Ecrevisses à la bavaroise, gamberetti al vino bianco, erbe aromatiche e salsa bianca cremosa.

BÉARNAISE (*à la*). — Alla bearnese, della Bearn provincia del mezzogiorno della Francia.

Sauce béarnaise, salsa bearnese, con uova sbattute al prezzemolo trito, limone, noce moscata e pepe, cotta a bagnomaria. Vedi: Omelette à la béarnaise.

Pouding glacé à la béarnaise, budino di riso gelato al Maraschino.

BEAUFREMONT nobile famiglia francese. — Filet de boeuf à la Beaufremont, filetto di manzo con tartufi, purea di pomidoro e maccheroncini.

BEC-FINS (*s. m. pl.*). — Becchi fini, becchi gentili, uccelletti, così: Bec-fins à la broche, uccelletti allo spiedo.

Dîner fin-bec, pranzo scelto, da buongustaio, da epicureo.

BÉCHAMEL, marchese di Nointel, scrittore di gastronomia, maggiordomo di Luigi XIV ed inventore dei " vol-au-vent „ (vedi ivi).

A la Béchamel, con salsa bianca alla crema. Béchamel de volaille, salsa bianca di tritura di pollo, con tartufi, funghi ed essenza al pesce.

BEDFORD vedi: Omelette à la Bedford.

BEEF (ingl.). — Manzo, bue - Beefsteak, bistecca - Beeftea, peptone di carne - Beefsteak sauce, salsa per bistecca - Beefsteak tartare (vedi ivi).

BEIGNETS (*s. m. pl.*). — Frittelle - Beignets à la marmelade (con composta) - Beignets à la viennoise, con composta d'albicocca - Beignets à la Singapore, frittelle all'ananas.

BELLE ALLIANCE borgata presso Waterloo nel Belgio.

Côtelettes à la Belle Alliance, costolette con fegato d'oca e tartufi.

BELLE BLANCHE nome di una mondana parigina.

Oeufs à la Belle Blanche, uova al tegame sopra fette di cocomeri e salsa alla crema.

BELLE CHEVREUSE (vedi CHEVREUSE) belle-chevreuse (*s. f.*) nome d'una qualità di pesche.

BELLE DE NUIT (*s. f.*) (bella di notte) luna - blocco di ghiaccio naturale tagliato a mezza luna ed illuminato, per decorazione da tavola.

BELLEFONTEINE. — Potage à la Bellefonteine, zuppa con filetti di pollo, di presciutto e di vitello, con riso e verdure.

BELLE LAURE ritiensi sia il nome d'una ballerina.

Oeufs à la Belle Laure, uova affogate, servite sopra crostino, guarnito, con peperoncini a stufato e salsa pomidoro.

BELLEVUE - bella vista - belvedere - nome di molti alberghi in bella posizione, in bella vista.

BELLE VUE (*f.*) en belle vue - à la belle vue, in bella vista, così: Homards en belle vue - Aspic en belle vue - Aspic à la belle vue.

BELLINI. — Vincenzo Bellini, celebre componista italiano; morì nel 1836.

Bombe à la Bellini, gelato di fragole alla crema, con ananas, pistacci ciliegie, arancio e limone.

BÉNÉDICTINE. — Liquore della certosa dei Benedittini a Fécamp in Francia.

Bénédictins, biscotti canditi allo zucchero, à la bénédictine, con liquore Bénédictine, o all'uso dei Benedittini.

BÉNÉVENT. — Benevento, all' uso di Benevento.

Escalopes à la Bénévent - scaloppine con verdure miste e purea d'indivia.

BENGALE. — Bengala - Bengal oysters (vedi oyster) à la bengalaise, alla bengalese, con banane - Charlotte bengalaise, pasticcio o torta con banane.

BENGALINE (*s. f.*). — Manicaretto; Bengaline de bécasses, manicaretto di beccacce.

BERCY - sobborgo di Parigi, gran mercato di vini.

Soles à la Bercy, sogliole bollite, passate al burro e servite con sugo di limone, verdure passate al setaccio e vino bianco.

Sauce à la Bercy, salsa bianca al prezzemolo e sugo di limone.

Oeufs à la Bercy, uova al tegame, con salcicciotti e salsa pomidoro.

BERNARD. — Em. Bernard, celebre cuoco e scrittore di gastronomia; fu al servizio dell'imperatore Guglielmo I.

BERNARDIN - celebre cuoco francese. — Bécasses à la Bernardin, beccacce arrostite, tagliate in due e condite al sugo di limone, senape, sale, pepe, olio, inaffiate al vino bianco.

BERNARDINE (*à la*) alla bernardina, del convento del S. Bernardo.

Bécassines à la bernardine, beccaccini allo spiedo, squartati indi saltati al tegamino e serviti al vino bianco e limone.

Oeufs à la bernardine, uova sode affettate in salsa di gamberetti.

BERN. — Berna, capitale della Svizzera - à la bernoise, alla bernese, con farsa di lepre e gelatina.

BERNHARDT. — Rosina Bernhardt, detta Sarah Bernhardt, celebre artista drammatica francese. Potage à la Sarah Bernhardt, zuppa al brodo di pollo con punte d'asparagi e Champagne.

BETTELMANN (*ted.*). — Mendicante - Potage Bettelmann, o à la Bettelmann, zuppa con farina tostata al burro - Bettelmann, torta all'uovo e mollica di pane.

BETTERAVES (*s. f. pl.*) barbabietole. — Betteraves hachées - à la crème - au beurre.

Salade de betteraves - braisées - aux canards - à la russe (filetti d'anitra e barbabietole tagliate fine, saltate al burro e servite in crema acidula) à la paysanne (con cipolle e crema di latte) à l'américaine (saltate al burro con poco aceto).

BIÈRE (*s. f.*) birra. — Pommes à la bière, patate affettate cucinate al burro e birra scura.

BIGARADE (*s. f.*). — melarancia amara, detta di Siviglia, ottima per gelatine.

BIGARRURE (*s. f.*) — Mistura - à la bigarrure, con mescolanza di gnocchetti di pollo, lingua e tartufi.

BIGOS (polacco). — Manicaretto di presciutto, crauti, salciccia e lardo con spezzatino di pollo e di capriuolo.

BISQUE (*s. f.*). — Zuppa di gamberetti - anche pasticcio di gamberetti, riso e verdure.

Bisque d'écrevisses, zuppa con gamberetti cotti al vino bianco.

Bisque glacée aux fruits, gelato di crema con frutti misti.

BITOKES (russo) anche Beefsteak à la russe, bistecca di carne di vitello trita, con pane al latte e droghe piccanti.

BLANCHAILLE (*s. f.*). — Pesci minuti, bianchetti di mare, ingl. whitebait. (Vedi NONNATS).

BLANC MANGER (*s. m.*). — Dolce gelatinoso al latte d'amandorla o di nociuole.

(Da non tradursi con biancomangiare, ma conservare il nome originale francese).

Blanc manger au Rhum - au Marasquino - au café - au chocolat.

BLANQUETTE (*s. f.*). Uva bianca della Linguadoca nel mezzogiorno della Francia, da cui il vino Blanquette.

Blanquette de veau, fricassea di vitello in salsa bianca, così pure: Blanquette d'agneau.

BLUE POINTS (ingl.). — Punte celeste, ostriche americane (vedi « Menus » inglesi).

BOILED (ingl). — Bollito da boil, bollire - Boiled beef, manzo alesso, bollito.

BOL (*s. m.*). — coppa in forma di mezza boccia - ted. Bowle - ingl. cup. recipiente per ponc.

BOMBE (*s. f.*). — Bomba, gelato a forma di bomba.

BONBONNIÈRE (*s. f.*). — Confettiera, scatola od alzata con confetti (con francesismo detta: bomboniera).

BONNE BOUCHE (*s. f.*) buon boccone. — Bonne bouche au caviar, pasticcino al caviale - Cailles à la bonne bouche, quaglie ripiene di fegatini, panate, fritte e servite al crostino con tartufi - Pommes de terre à la bonne bouche, patate affettate, saltate al burro, prezzemolo e sugo di limone. I «bonne bouche» come crostini alla purea di funghi, tartufi e selvaggina con Champagne, si possono servire anche alla fine del pranzo.

BORDELAISE (*à la*) alla bordelese, all'uso di Bordeaux; con vino di Bordeaux, bordelaise (*s. f.*) fusto da 220 litri circa (vedi pièce).

BORDURE (*s. f.*). — Guarnizione, contorno. Bordure à la moderne, come bordé à la moderne.

BORGIA, famiglia d'origine spagnuola, stabilitasi a Roma alla fine del XV secolo; diede i Papi Calisto III ed Alessandro VI padre di Cesare Borgia Duca delle Romagne. - Homards à la Borgia, fette di polpa di gambero, bollite e cucinate all'olio, serpentaria, pepe e limone.

BORTSCH anche BORSCHTSCH o BARSZEZ, polacco, zuppa al brodo di carne o di pesce con verdure. Barszez à la russe - à la polonaise.

BOUCHÉES (*s. f. pl.*). — Bocconi, pasticcini di sfogliata, ripieni di carni o verdure. Si preparano pure alla crema dolce con frutta al giulebbe.

BOUCHÈRE (*à la*) all'uso di macellaio. — Côte-

lettes de veau à la bouchère, costolette di vitello, panate, rostite alla gratella e servite con funghi, presciutto e cocomeri all'umido. - Cromesquis à la bouchère, polpettine di cervella, animelle, lingua, funghi e tartufi, saltate al burro. - Oeufs à la bouchère, uova bollite cucinate con carne trita e funghi.

BOUDIN (*s. m.*). — Sanguinaccio, anche polpettina (vedi CZARINE, boudins à la Czarine).

BOUDINADE (*s. f.*) come: quartier d'agneau farci.

BOUILLE-ABAISSE (*s. f.*) anche BOUILLABAISSE o BOUILLE-À-BAISSE, minestra di pesci, specialità di Marsiglia. - Bouille-abaisse à la marseillaise - à la créole (con salsa di pomidoro).

BOULANGÈRE (*à la*) all'uso di fornaio. — Côtelettes à la boulangère, braciuole infarinate, rostite allo spiedo con salsa alla crema; termine adoperato generalmente per sostanze cotte al forno (con farina o pasta).

BOURDALOUE. — L. Bourdaloue, celebre predicatore francese, dell'ordine dei gesuiti (1704).

Consommé à la Bourdaloue, brodo con spezzatino di pollo, gnocchetti di farina al burro e piselli.

Potage à la Bourdaloue, zuppa di verdure al brodo di pollo con crostini.

Pouding à la Bourdaloue, budino alla crema d'amandorle, ripieno di pesche. - Bourdaloue, anche il nome d'una pasticceria all'amandorla con Kirsch e bianco d'uovo.

BOURGEOISE (*à la*) alla borghese - generalmente con cottura o condimento all'uso casalingo.

Così: Potage à la bourgeoise, zuppa con verdure miste. - Poissons (a scelta) à la bourgeoise, pesce saltato al burro e cipolle. - Poulet à la bourgeoise, pollo arrosto con contorno di legumi. - Pommes de terre à la bourgeoise, patate bollite al brodo di carne. - Salade à la bourgeoise, insalata di patate e cipolle. (Vedi anche: ABATTIS à la bourgeoise).

BOUQUET (*s. m.*) mazzo di fiori - anche di verdure a diversi colori - bouquet, anche profumo del vino.

BOUQUETIÈRE (*à la*) alla fioraia, guarnito con fiori o verdure disposte a fiori. — Filet de boeuf à la bouquetière, filetto di bue arrostito in salsa al burro, indi affettato, servito sopra zoccolo di pane, guarnito con gnocchetti di patate, cavolifiori, punte d'asparagi, fagiolini, piselli, carotine e rape decorate.

BOURGUIGNONNE (*à la*) alla borghignona, con vino della Borgogna.

Sauce bourguignonne, erbette trite con sugo al pomidoro e vino di Borgogna.

BRAISER (*v.*). — Braciare, far cuocere sulla brace, (franc. braise).

Boeuf braisé, manzo braciato. - Boeuf braisé à la Trianon, filetto piccato, braciato, guarnito con pasticcini ripieni di farse diversi (vedi Trianon).

BRANCHES (*s. f. pl.*). — Rami, verghe. - Asperges en branches, asparagi interi.

BREDA. — Città presso Rotterdam in Olanda, rinomata per la polleria ivi allevata.

Poularde de Breda, pollastra di Breda.

BRESSE. — La Bresse, provincia in Francia, rinomata per la pollicoltura.

Volaille de Bresse.

BRESSE. — Brescia - à la bressane, alla bresciana. - Potage à la bressane, zuppa al brodo con porri e crostini.

BRIE. — Provincia francese tra la Senna e la Marna, rinomata per l'esportazione dei formaggi. - Fromage de Brie.

BRILLAT SAVARIN scrittore francese di gastronomia ed epicureo emerito (1758-1826).

Filet de boeuf à la Brillat Savarin, filetto di bue piccato con tartufi, filetti di fagiano e fegatini d'oca al Madera. - Dindon à la Brillat Savarin, tacchino farcito con tartufi, così conservato per alcuni giorni, indi rifarcito di nuovo ed arrostito.

Omelette à la Brillat Savarin, frittata con porri e formaggio.

Savarin (*s. m.*) (vedi SAVARIN).

BRIOCHE (*s. f.*). — Panino al burro e uovo, specialità parigina da servire col cafè e latte.

BRISSAC. — Carlo di Cossé, Conte di Brissac, maresciallo di Francia, morto nel 1563.

Ortolans à la Brissac (vedi ORTOLANS).

BRITANNIA (*à la*) (ingl.) all'uso della Bretagna. — Potage à la Britannia - zuppa con gnocchi di pollo. - Consommé à la Britannia, brodo di pesce all'arrowroot con palline di polpa di gambero al rosso d'uovo.

BROCOLI (*s. m. pl.*) broccoli. — Brocoli à la crème - sautés. - Salade de brocoli.

BROCHE (*s. f.*). — Spiedo - à la broche, allo spiedo - brochette, piccolo spiedo.

BROCHET (*s. m.*) Luccio - ted. Hecht - ingl. pike. - Brochet au bleu - farci, aux écrevisses - frit - à la Henri IV (vedi ivi) à la financier - à la hollandaise - chartreuse de brochet. - Filets de brochet à l'amour (con salsa pomidoro).

BROUILÉ (*a.*). — Rimestato. - Oeufs brouillés, uova rimestate - (non imbrogliate).

Oeufs brouillés aux truffes - aux petit pois.

BRUNOISE (*s. f.*). — Zuppa di verdure tagliate a dadi. - Brunoise Colbert, con uova filate. - Garniture à la brunoise, guarnizione con verdure tagliate a dadi.

BRUXELLES. — Brusselle, capitale del Belgio. - Choux de Bruxelles, piccoli cavoli di Brusselle - ted. Rosenkohl - ingl. Brussels sprouts.

BRUYÈRE (*s. f.*) brughiera. — Coq de bruyère, gallo di montagna.

BUBBLE AND SQUEAKS (ingl.). — Bubbole e strilli, definizione famigliare per un piatto economico di resti di carni.

BUISSON (*s. m.*). — Cespuglio. - Buisson de homards, piramide di gamberi di mare.

BYRON. — Lord Giorgio Byron, celebre poeta e scrittore inglese, morto a Missolungi nel 1824. - Turbot à la Byron, rombo con purea di cipolle e rognoni a stufato. - Côtes de mouton à la Byron, costolette di castrato macerate in salsa piccante, indi saltate al burro. - Soufflé glacé à la Byron, (budino) rigonfio di farina di biscotti alla crema con sciroppo al Kirsch.

C

CABILLAUD (*s. m.*). — Merluzzo fresco.

CABINET (*s. m.*) gabinetto. — Pouding cabinet, budino di farina, latte, uova, burro, biscotti in composta di frutta e Rhum, cotto in forma a bagnomaria e servito con salsa di zabaione.

CAILLES (*s. m. pl.*) quaglie. — Cailles de vigne, quaglie di vigneto. - Cailles à la St. Alliance, quaglie infarcite di quaglie e tartufi.

CAIROLI. — Benedetto Cairoli, patriota e statista italiano.

Oeufs à la Cairoli, uova in pasticcini, con farsa di pollo e tartufi.

CAISSES (*s. f. pl.*). — Cassette di carta, cartocci, anche di legno, porcellana od altra materia in cui servonsi verdure, carni, piccoli manicaretti; così: Huîtres, grives - cailles en caisses etc.

CALCUTTA capitale dell'India. — Soles à la Calcutta, filetti di sogliola panati, cucinati con crema di gamberetti, guarniti con funghi in salsa pepata (al carry).

CAMBACÉRÈS. — Jean J. Cambacérès, duca di Parma, statista emerito morto nel 1824.

Potage à la Cambacérès, zuppa con purea di fagiano al Champagne.

Truite à la Cambacérès, trota bollita al vino bianco, tartufi, funghi ed olive, con salsa pomidoro. - Filet de boeuf à la Cambacérès, filetto di bue con contorno di tartufi, funghi ed

olive senza nociuolo. - Pouding à la Cambacérès, budino di farina, uova, biscotti, Rhum, zucchero, midollo d'ossa ed amandorle pestate, passati al setaccio e cotto in forma a bagnomaria.

CAMARGO. — Cuppis di Camargo, celebre ballerina francese, morta a Parigi nel 1770.

Pieds de veau à la Camargo, piedi di vitello bolliti e serviti con salsa piccante al prezzemolo.

CAMERANI artista drammatico e fine buongustaio. — Potage Camerani, zuppa con fegatini di cappone al brodo, filetti di presciutto, funghi e creste al Marsala e Champagne, con crostini al burro. — Longe de veau à la Camerani, lombata di vitello affettata, contornata con riso, rognoni e verdure in cartocci, con salsa al Madera. - Macaroni à la Camerani, maccheroni crostati al forno con funghi e creste di pollo.

CANAPÉ (*s. m.*). — Crostino. - Canapé russe, sandwich al caviale. - Cailles sur canapé, quaglie al crostino. - Canapé suisse (vedi SUISSE). - Canapé d'anchois, crostino con acciughe. - Canapé à l'anglaise, crostino con pesci e salsa di pesce. - Canapé de Provence, crostino al burro, acciughe e salsa di gamberi, uova e gelatina.

CANTALOUP (*s. m.*) — Abbreviazione di: melon de Cantaloup - mellone di Cantalupo. - Melons glacés, come: cantaloups glacés, meloni ripieni di gelato di frutti. - Cantaloup en surprise (vedi SURPRISE).

CANVAS-BACK (ingl.). — Anitra selvatica (dorso

di tela) dell'America del Nord, del colore della tela (canvas).

CAPISANTI (*s. pl.*). — Conchiglie d'argento per antipasti. — Capisanti à la milanaise, conchiglie con riso e parmigiano cotti al forno.

CAPITOLADE (*s. f.*). — Stufatino piccante di carni arrostite, così: Capitolade de lièvre. - Capitolade, generalmente per stufatino con resti di carni.

CAPRICE (*à la*) capriccio. — Salade à la caprice, insalata di tartufi, fondi di carciofi, sedani, polpa d'astaco e di pollo, lingua e punte d'asparagi con salsa maionesa.

CAPUCINE (*à la*) alla cappuccina. — Merluche à la capucine, anche: à la capucin, merluzzo bollito, condito all'olio, sale e pepe con cipolle. Filet de boeuf à la capucine, filetto di bue piccato, con funghi ripieni, crauti e salsa al Marsala. Boulettes de choux à la capucine, polpettine di cavolo saltate al burro (ripiene di pane, farina, uova e cavolo). Salade capucine, insalata cappuccina.

CARAMEL (*s. m.*). — Zucchero cotto, (color zucchero d'orzo). Crème caramel, crema allo zucchero cotto, chiara o scura a seconda del grado di cottura.

CARBONNADE (*s. f.*) anche carbonade, carbonata; costato alla graticola (sopra il carbone acceso).

CARDINALE (*à la*) alla cardinale. — Potage à la cardinale, mostaccioli al burro, cacio, gamberetti e purea di funghi, serviti separatamente al brodo.

Sauce cardinale, salsa di sago cotto al vino bianco e sugo d'arancio.

Soles à la cardinale, filetti di sogliola con funghi e tartufi, erbe aromatiche e salsa pomidoro al burro.

Merlans à la cardinale, aselli bolliti, in salsa di gamberi e vino bianco.

Cardinal (*s. m.*). Punch con frutti al Champagne (od altri vini fini).

CARÊME. — Antonio Carême, celebre cuoco e scrittore di gastronomia, morto nel 1833.

Soles à la Carême, filetti di sogliole con funghi, tartufi, burro, vino bianco e salsa pomidoro.

Turbot à la Carême, rombo macerato in olio e cipolle, indi saltato al burro.

Noix de veau à la Carême, noce di vitello con fette di presciutto e tartufi con burro di gamberetti, servita sopra un fondo di risotto. - Poulet à la Carême, pollo saltato con contorno di tartufi. - Sauce à la Carême, tuorli d'uova sbattuti al fuoco con zucchero e vino Madera.

Pouding à la Carême, budino cilindrico di biscotti, amandorle, uva passa e pistacci, coperto con gelatina, e ripieno di crema di latte all'uovo, zucchero e frutta al Maraschino; da servirsi con salsa al sciroppo di fragole.

CARÊME (*s. f.*) quaresima. - Dîner de carême, pranzo di quaresima.

CARIGNAN. — Principi di Carignano di Savoia, tronco della famiglia reale d'Italia.

Fondants de poulet à la Carignan, polpettine succose di pollo all'intingolo di tartufi, come contorno a fettine di fegato d'oca. - Côtelettes d'agneau à la Carignan, costolettine d'agnello panate all'uovo e parmigiano, indi saltate al burro, creste di pollo al vino bianco e servite in salsa al pomidoro. Sauce à la Carignan con sugo d'arrosto di anitre con tartufi.

CARMÉLITE - (*à la*) alla carmelitana. — Oeufs à la carmélite, uova sode con farsa di cipolle, prezzemolo e crema, colorate al forno. - Côtelletes de veau à la carmélite, costolette di vitello con salsa di vino di Borgogna, con presciutto, cipolline, limone e crostino al burro. - Gâteau à la carmélite, dolce all'uovo, zucchero, limone, cannella e Kirsch.

CARMEN - nome reso popolare dall'opera del Bizet. — Croustades à la Carmen, pasticcini di sfogliata ripieni di grasso di fegato d'oca, con gelatina e fettine di tartufi.

CAROLA (*à la*) danza, alla carola. — Oeufs à la carola, cartocci con farsa di pollo, coperti da uova, presciutto e funghi cotti a bagnomaria serviti al sugo di tartufi.

CAROLINE (*à la*) alla carolina, dell'isole Caroline da cui s'esporta il riso Carolina, alla carolina, significa: con riso delle Caroline.

CARPE (*s. f.*) carpio, pesce, ted. Karpfen. — Carpe à la printanière, carpio con erbe di cucina fresche. - Ragôut de carpe, salade de carpe. - Tourte de carpe.

CARTOUCHE (*s. f.*) cartoccio. — Côtelettes d'agneau en cartouche, come: en papillotes.

CARRÉ (*s. m.*) quarto. — Carré de mouton - de veau - de porc, quarto di castrato, di vitello, di maiale etc.

CASANOVA si riferisce a Jacques de Seingalt Casanova, avventuriero e scrittore veneto e non Francesco Casanova, celebre pittore di battaglie.

Salade à la Casanova, insalata di sedani, cipolline e uova alla maionesa.

Beefsteak à la Casanova, bistecca con salsa maionesa e tartufi.

CASSOLET (*s. m.*). — Stufato servito in tegamino all' uso francese. - Cassolet à la toulousaine, od alla Castelnaudary, stufatino al tegame con carne di maiale, pollo ed oca, con fagiolane, aglio, olio e pepe ridotte a polpetta.

CASSOLETTES (*s. f. pl.*). — Piccole torte di carne, verdura o paste alimentari - pasticcini ripieni. - Cassolettes, anche tegamini per stufato, come cassolet.

CASTELNAUDARY città nel mezzogiorno della Francia (vedi Cassolet).

CASTILLANE (*à la*). — Alla castigliana, della Castiglia uno degli antichi regni della Spagna. Pouding glacé à la castillane, budino di riso al limone, cotto a bagnomaria, indi gelato con sciroppo e servito con crema gelata alla vaniglia.

CAVIAR (*s. m.*). — Caviale, uova di pesce - come antipasto. Canapé russe, sandwich al caviale. - Petites bouchées au caviar, pasticcini al caviale. - Salade russe au caviar. - Tartines au caviar - Timbale de caviar. - Caviar à la pro-

vençale, caviale pressato, affettato e servito con olio, aceto, prezzemolo e cipolline trite.

CAVOUR. — Camillo Benso, Conte di Cavour, statista italiano morto nel 1861.

Potage à la Cavour, crema di riso al brodo, con pastine e tuorlo d'uovo.

Tète de veau à la Cavour, testina di vitello all'umido con olive, crostini e salsa pomidoro. - Chapon à la Cavour, cappone piccato, in salsa all'uovo e sugo di limone, con contorno di cappelletti. - Glace de crème à la Cavour, gelato al limone, alternato con frutti alla crema e gelato al café. - Pouding à la Cavour, budino di riso, amandorle e crema gelata alla vainiglia.

CÉLESTINE (*à la*) alla celestina, monaca celestina.

Potage célestine, come: à la célestine, brodo con fettucce all' uovo, (fettucce di frittata). - Epinards à la célestine, come: à la religieuse, spinaci bolliti, indi saltati al burro.

Oeufs à la célestine, uova al burro d'acciuga, crema di latte e farina, con salsa di gamberetti.

Célestine à la reine, piatto di fegato d'oca e spezzatino di pollo al Madera.

Célestines (*s. f. pl.*) de volaille, filetti di pollo al sugo di carne e gelatina.

Célestines anche cannelons à la célestine, genere di pasticceria, bastoncini di sfogliata con panera all'uovo.

CENDRE (*s. f.*). — Cenere; cuit sur la cendre, cotto con fuoco sopra e sotto, così; truffes, pommes à la cendre, perdrix à la cendre.

CENDRILLON dalla fiaba Cenerentola. — Bisquits

à la Cendrillon, biscotti al cioccolatto, farina e zucchero vanigliato.

CÈPES (*s. m. pl.*) funghi. — Cèpes à la bordelaise, prelibato stufatino di funghi al Bordeaux.

CHABRILLAT. — Oeufs pochés à la Chabrillat, uova affogate, al crostino con tartufi e fegato d'oca.

CHAMBERTIN. — Vino della Costa d'oro della Borgogna. - Glace o punch au Chambertin.

CHAMBORD. — E. Carlo duca di Chambord, con castello omonimo presso Blois.

Soles à la Chambord, filetti di sogliole guarnite con gamberi e funghi al vino Sauterne.

CHANCELIÈRE (*à la*) alla cancelliere, anche à la chancelier.

Consommé à la chancelière, brodo di pollo con gnocchetti di purea di piselli. - Ris de veau à la chancelier, animelle di vitello con patate fritte e funghi in salsa pomidoro. - Chapon à la chancelière, spezzato di cappone, saltato in salsa di vino bianco. - Pouding à la chancelier, budino di biscotti alla crema vanigliata e composta d'albicocche.

CHANFAINA dallo spagnuolo Cianfaina, zuppa spagnuola con fegato di vitello e di maiale, con erbe aromatiche, cipolle, olio e crostini.

CHANTILLY borgata in Francia, già residenza dei Principi di Condé.

Crème Chantilly, definizione parigina per panna montata, così: à la Chantilly, con panna montata.

CHAPON (*s. m.*) cappone. — Chapon de la Flèche

(vedi ivi, come: du Mans). - Chapon de la Gascogne, insalata con una fetta di pane all'aglio. - Chapons de Limousin, castagne.

CHARBONNÉE (*s. f.*) anche carbonnade (vedi ivi).

CHARCUTIÈRE (*à la*). — All'uso di salumiere, di pizzicarolo. Galantine de poulet à la charcutière, galantina di pollo gelatinata. - Tète de veau à la charcutière, testina di vitello ripiena e servita fredda con gelatina. - Poulet à la charcutière, pollo farcito e gelatinato.

CHARIVARI (*s. m.*) mescolanza. — Charivari de primeurs, primizie miste. - Charivari de fromages, varietà di formaggi. - Charivaris (*s. m. pl.*). biscotti misti.

CHARLOTTE (*s. f.*). Crosta di biscotti, forma crostata per ripieni, così:

Charlotte de pommes, con mele. - Charlotte russe, con crema bavarese.

Charlotte à la brunoise, con frutta mista.

CHARTREUSE (*s. f.*). — Certosa, monastero di certosini. Chartreuse, liquore dolcificato fabbricato alla Grande Certosa fondata da San Bruno nel 1084 nel dipartimento dell'Isère. CHARTREUSES (*s. f. pl.*) piccole forme di verdure o legumi alla gelatina, da servire come guernizioni - e cioè: à la chartreuse. - Chartreuses d'épinards, Chartreuses de fruits, con frutta alla gelatina dolce. Chartreuses de pommes de terre, insalata di patate servita in piccole forme.

CHASSEUR (*à la*) alla cacciatore - generalmente con selvaggina o con salsa di cacciagione; così: Potage à la chasseur, zuppa con purea di sel-

vaggina o con gnocchetti di pernice - detta anche: à la Nemrod - (vedi Omelette chasseur).

CHÂTEAU (*s. m.*). — Castello, nome dato generalmente ai vini di lusso con aggiunta del nome del luogo di produzione (proprietà con castello soventi immaginario) così: Château la pompe, castello della pompa, come allusione all'acqua.

Pommes château, anche pommes de terre a la château, patate crude, tagliate a fettucce e fritte al grasso.

CHATEAUBRIAND. — Francesco Renato di San Malo, visconte di Chateaubriand, (da non scrivere con ^ sul primo A come nella parola Château, castello). Sauce à la Chateaubriand, salsa al sugo di carne con vino, burro e prezzemolo. - Chateaubriand (*s. m.*) bistecca doppia. - Chateaubriand, (dolce) gelato alla crema vanigliata con frutti. (Châteaubriant, città della Francia).

CHÂTELAINE (*à la*) all'uso di castellana. — Consommé à la châtelaine, brodo al sugo di pernici e gnocchetti di crema di cipolle. - Potage à la châtelaine, zuppa con purea di cipolline, punte d'asparagi, piselli e tuorlo d'uovo sbattuto. - Purée d'artichauts à la châtelaine, purea di carciofi con contorno di tuorli d'uova alla purea di cipolle. - Escalopes à la châtelaine, scaloppine con purea di carciofi alla crema. - Côtelettes d'agneau à la châtelaine, dette anche à la catalane, costolette d'agnello saltate al burro, con un lato spalmato con tuorlo d'uovo sbattuto al fuoco con vino bianco.

CHAUDEAU (*s. m.*). — Bevanda calda con brodo e

tuorlo d'uovo sbattuto al fuoco, od anche tuorlo d'uovo sbattuto con vino bianco.

CHAUD-FROID (*s. m.*). Fricassea, manicaretto preparato caldo e servito freddo nel proprio sugo; da ciò il nome: Chaud-froid (caldo-freddo); può consistere di carni diverse e si può scrivere: Chaud-froid de volaille, de gibier, etc., come: Volaille de gibier à la chaud-froid. - Chaud-froid come dolce, vedi: Souveraine. Alcuni scrivono: Chauxfroix dal nome d'un noto pasticciere di Versailles ove visse nel 1774, ciò è però erroneo e va scritto: chaud-froid de foie-gras, de volaille, etc.

CHEESE (ingl.). Formaggio. — Cheshire cheese o Chester, formaggio della contea di Chester. - Cheese straws (vedi: PAILLE).

CHEMISE (en). In camicia. — Pommes de terre en chemise, come: en robe de chambre, per patate bollite e non mondate.

CHÉRON. Elisabetta Sofia Chéron, pittrice e poetessa morta a Parigi nel 1771. — Filets mignons à la Chéron, bistecchine accomodate su crostini, con piselli, funghi e carciofi ripieni.

CHEVALIÈRE (à la). Alla cavalliera. — Mouton à la chevalière, castrato arrostito al forno, indi cucinato con erbe aromatiche, droghe e funghi. Poularde à la chevalière, pollastra piccata con tartufi e servita in fricassea con funghi, così pure: filets de volaille à la chevalière.

CHEVREUSE. Maria Montbazon, duchessa di Chevreuse, detta « La Belle Chevreuse ». — Potage à la Chevreuse, zuppa con cipolline e

piselli, anche con brodo di carne e di pesce misti, purea di cipolle, cocomeri affettati e saltati al burro, con polpettine di pesce, parimenti con brodo alla purea di pollo, tuorlo d'uova, piselli, riso e cocomeri saltati al burro; à la chevreuse: significa per lo più con purea di cipolle (Soubise), con cocomeri e polpettine di pesce. - Chevreuse (*s. f.*), nome d'una qualità di pesca, detta anche: belle chevreuse. - Chevreuses (*s. f. pl.*), pasticcini con purea di pollo, fegato d'oca e tartufi, detti anche: tartelettes à la Chevreuse.

CHICORÉE (*s. f.*). Cicoria, indivia. — Chicorée - endive à la créme, à la paysanne, aux oeufs, au jus. - Salade de chicorée. - Chicorée sauvage, frisée, etc.

CHIFFONADE (*s. f.*). — Zuppa di verdure tagliate sottili, da chiffonner, tagliuzzare.

CHIPOLATA (*s. f.*). Cipollata. — Piatto o guarnizione di cipolle - anche pietanza o guarnizione di salcicciotti con fette di carne salata, funghi e cipolline (vedi: ABATTIS À LA CHIPOLATA).

CHOISEUIL. Francesco Choiseul, anche Choiseuil. Conte di Stainville, statista francese e favorito della Pompadour. — Filet de boeuf à la Choiseul, filetto di bue saltato al burro, con carciofi ripieni di purea di fegati d'oca e salsa di funghi. - Palais de boeuf, à la Choiseuil palato di bue cucinato al forno, guarnito con spezzatino di bue e punte d'asparagi. - Côtelettes de mouton à la Choiseuil, costolette di castrato, ripiene di farsa di vitello con funghi, indi panate e cucinate al tegame con erbe aromatiche e sugo.

CHOISY. Borgata in Francia con castello omonimo. — Filet de boeuf à la Choisy, manzo piccato con presciutto e funghi, servito con crostini e gelatina.

CHOUX (*s. m. pl.*). Cavoli. — Choux-fleurs, cavolifiori. - Chou-navet, cavolo navone. - Choux frisès, cavoli lasagnini. - Choux-raves, cavoli rape. - Choux de Bruxelles, cavolini di Bruselle. - Choux, anche piccola pàsticceria ripieni di crema (choux à la crème), di zabaione (choux au sabaillon), detti: Petits choux, o beignets farcis, frittelle ripiene.

CHRISTMAS (ingl.). Natale. — Christmas pudding, budino natalizio, più conosciuto col nome di Plum pudding (vedi ivi).

CHRISTOPHE COLOMB. Cristoforo Colombo, genovese, scopritore dell'America. — Consommé Christophe Colomb, brodo con palline di pomidoro.

Glace à la Colomb, panna gelata con ciliegie, ananas e pistacci, al Maraschino.

CIGARETTES (*s. f. pl.*). Sigarette. — Fettuccie a forma di sigarette, così: Cigarettes de poulet.

CINQ MARS. — Coiffier de Ruzé, marchese di Cinq Mars, favorito di Luigi XIII decapitato a Lione nel 1642, per aver cospirato contro Richelieu.

Galantine à la Cinq Mars, galantina di pivieri, infarciti di tartufi e fegato d'oca, servita sopra zoccolo decorato, con gelatina e tartufi.

CINQ MINUTES (aux). — Presto fatto, così: Escalopes aux cinq minutes, scaloppine saltate al burro con cipolle ed erbe aromatiche.

CIMIER (*s. m.*). Lombo di cervo o di daino. — Cimier de cerf, de dain.

CIVET (*s. m.*). Spezzatino, intingolo. — Civet de lièvre, civet d'oie, de chevreuil, rispettivamente: spezzatino di lepre, d'oca, di capriuolo.

CLAM (ingl.). — Conchiglie di mare americane (datteri, frutti di mare) per antipasto.

CLAMART. — Frazione presso Parigi, rinomata per la coltura dei piselli, detti: clamarts. - À la Clamart, significa con piselli o verdure di Clamart.

CLERIN. Noto ristoratore di Nancy. — Chateaubriand à la Clerin, bistecca doppia al burro, sale e pepe, servita in salsa di tartufi con patate tagliate a ricci (copeaux) e guarnite con scaloppine di fegato d'oca cucinate al burro e salsa di pomidoro.

CLERMONT. M. G. Clermont, marchese di Clermont. — Consommé à la Clermont, cipolle saltate al burro e servite al consumato. - Brochet à la Clermont, luccio panato, arrostito sulla graticola, e condito con cipolle, limone e burro fresco al prezzemolo (maître d'hôtel). - Oeufs pochés à la Clermont, uova affogate servite al crostino con funghi e salsa pepata.

CLIQUOT (au) al Cliquot. Champagne della Casa Vve Cliquot di Reims. — Punch au Cliquot, poncino allo Champagne Cliquot.

CLOTILDE. — Plombière à la Princesse Clotilde, crema schiumosa gelata, con crema d'amandorle vanigliata, con gelatina al Kirsch guarnita con ciliegie al sciroppo.

CLOUTÉ (*a.*). — Con garofano, al garofano.

CLOVISSES (*s. f. pl.*). — Datteri di mare, frutti di mare (ingl.) Clam.

COCOTTE (*s. f.*). Piccola terrina. — Cailles en cocottes, quaglie cucinate in una terrina. - Oeufs en cocottes, uova cucinate in una terrina (di terra o di porcellana).

COEUR (*s. m.*). Cuore. — Coeur de boeuf, de veau, etc. à la crème, farcì au four, frit, à la mode, rôti. - Coeur de laitue, cuor di lattuga. - Coeur de filet à la bouquetière, il pezzo di mezzo del filetto, cucinato in salsa al burro e servito alla fioraia (vedi BOUQUETIÈRE).

COLBERT. J. B. Colbert, statista francese, ministro delle finanze sotto Luigi XIV. — Potage Colbert, brodo di pollo con uova filate. - Soles à la Colbert, filetti di sogliola con salsa al burro, sugo di limone e prezzemolo. - Truite à la Colbert, detta anche à l'anglaise, trota bollita cucinata come la sogliola, con salsa di pesce (Harvey sauce).

COLOMBINES (*s. f. pl.*). Colombine, pasticcini al riso. — Colombines de volaille, pasticcini al riso e uova, con farsa di fegatini di pollo.

COMACCHIO (à la). All'uso di Comacchio nel Ferrarese. — Anguilles à la Comacchio, anguille all'umido con tartufi, guarnite con gamberetti, e fette d'anguille fritte (à l'Orly).

COMPOTE (*s. f.*). Composta di frutta al giulebbe. — Compote, anche sugo, così: Pigeons en compote, piccioni al sugo. - Viande en compote, carne al sugo.

CONDÉ. Principe di Condé, della Condea, ramo collaterale dei Borboni. — Potage à la Condé, brodo di selvaggina con fettine di fagiano al tuorlo d'uovo, paste sottili e crostini. - Oeufs pochés à la Condé, uova affogate, servite in piccole sfogliate, con punte d'asparagi e salsa bianca. - Abricots à la Condé, fette d'albicocca al sciroppo vanigliato, sopra una forma di riso, amandorle e sciroppo all'albicocca. Così pure per Pommes ou Poires à la Condé, con rispettivo sciroppo. - Condés (*s. m. pl.*). Pasticcini dolci, di sfogliata, con bianco d'uovo, amandorle e zucchero vanigliato (vedi pure TIMBALE).

CONQUÉRANT (*s. m.*). Conquistatore, da: Guillaume le conquérant. — Pouding à la conquérant, budino con frutta al Maraschino, alternata con crema, uova e biscotti, cotto a bagnomaria, servito con salsa all'albicocca, detto anche: à la diplomate.

CONSOMMÉ. (*s. m.*). Brodo ristretto, consumato. — Qualunque altra traduzione è da considerarsi come francesismo, così: Consomé, Consumé, etc.

CONTI. — Parentela dei Principi di Condé - à la Conti, significa: con purea di lenti o lenticchie.

COQ (*s. m.*). Gallo. — Coq de bruyère, gallo di montagna - Coq d'Inde, tacchino - Coq faisan, fagiano maschio.

COQUE (*s. f.*). Guscio. — La coque d'un oeuf, il guscio d'un uovo, così: Oeufs à la coque, uova al guscio.

COQUILLES (*s. f. pl.*). Conchiglie di mare. — Con-

chiglie per servizio di pasticcini al forno od antipasti.

CORBEILLE (*s. f.*). Cesto, o dolce in forma di cesto. — Corbeille de nougat, cestino di croccante - Corbeilles aux fruits, giardinetti, cestini da frutta.

CORDAY. — Anna Carlotta Corday, decapitata nel 1793 per avere ucciso nel bagno, Marat, capo dei rivoluzionari in Francia.

Glace de crème à la Corday, crema gelata all'arancio servita in cartocci, come contorno ad una piramide di gelato alla vaniglia, con biscotti e buccie d'arancio al Maraschino.

CORDON BLEU (*s. m.*). Già insegne e cavaliere dell'Ordine del Santo Spirito, oggi appellativo scherzoso per un buon cuoco o meglio, per una buona cuoca. — Ris de veau à la cordon bleu, animelle di vitello infarcite di tartufi crostate al forno entro cartoccini e servite con contorno di rognoni d'agnello - Vol-au-vent à la cordon bleu, pasticcini di sfogliata con farsa di pollo, crema al bianco d'uovo e prezzemolo trito.

Pouding à la cordon bleu, budino di riso al latte di cocco, ananas, crema e sciroppo di frutti.

CORNETS (*s. m. pl.*). Cornetti. — Pasticceria a forma di cornetti, così: Cornets à la Chantilly, cornetti con panna montata.

CÔTE (*s. f.*). Costa, costola, côtelette, costoletta. — Côte de boeuf - côtelettes de mouton - Côte de vean - Côtelettes d'agneau.

COULIBIAC (*s. m.*). Russo. — Pasticcini ripieni di pesce, riso e uova.

Coulibiac d'anguille, manicaretto d'anguille al vino bianco, riso, tritura d'uova sode, cucinato al forno - Coulibiac à la russe, pasticcio di pesce, riso, uova sode, burro e caviale - Coulibiac de poulet, pasticcino con carne di pollo - Coulibiac de saumon (vedi RASTIGAIS).

COULIS (*s. m.*). Sugo consumato. — Coulis à l'anglaise, sugo di pollo.

COUPES (*s. f. pl.*). Coppe (per gelati o poncini). — Coupes de joie, coppe di poncino allo champagne - Coupes à la Earl King (conte King), coppe di croccanti con crema gelata alla vaniglia e lamponi - Coupes de glace, coppe di croccanti con frutta al gelato guarnite con foglie verdi.

COURT-BOUILLON (*s. m.*). — Brodo di pesce ristretto, con acqua, vino bianco, droghe, erbe aromatiche, prezzemolo e carote. Si utilizza anche come salsa con olio, aglio e pomidoro, detta zimino, così: pesce a zimino, poisson au court-bouillon.

COUTET. Vino bianco di Bordeaux. — Tartelettes coutées, tortelline al vino di Coutet.

COUVERT (*s. m.*). Coperto. — Comprende oltre il posto, la salvietta, le posate ed i bicchieri.

CORVLEY. — Abramo Corvley, diplomata e poeta inglese.

Potage à la Corvley, rognoni saltati con funghi e serviti al crostino - Côtelettes de poulet à la Corvley, costolette di pollo panate, infarcite di fegato d' oca, tartufi, funghi e salsa bianca alla crema - Pouding à la Corvley, bu-

dino di biscotti al Maraschino, con crema all'uovo, latte, limone e zucchero - Glace à la Corvley, gelato di fragole alla crema, ripieno di biscotti al Maraschino.

CRAPAUDINE (à la). Alla graticola. — Pigeons à la crapaudine, piccioni aperti sul davanti, appiattati ed arrostiti alla graticola.

CRASSANES (*s. f. pl.*). — Qualità di pere.

CRÉCY (*s. f.*). — Qualità di carota - à la crécy, significa: con carote - Potage crécy, come: Potage à la crécy, zuppa con purea di carote.

CRÈME (*s. f.*). Crema, panna di latte. — Crème de riz, d'orge, d'avoine, etc., latte e farina di riso, d'orzo, avena, etc. - Crème de Moka, de Menthe, liquore dolcificato con essenza di cafè, di menta - Crème fouettée (Chantilly), panna montata.

CRÈMANT (*a.*). Champagne poco spumante. — Champagne crémant per Champagne peu mousseux.

CRÉMEUX (*a.*). — Cremoso, od al gusto di crema - anche alimento ridotto a crema.

CRÉOLE (à la). Alla creola, con pomidoro. — Sauce à la créole, salsa di pomidoro al vino bianco con cipolline e pepe.

CRÉPINETTES (*s. f. pl.*). Rete che avviluppa gli intestini. — Cervelle en crépinettes - Ris en crépinettes - Crépinettes, anche salcicciotti d'animelle o di cervella.

CRESSON (*s. m.*). Crescione. — Salade de cresson - Cresson de fontaine - Cresson des prés - Cresson d'eau.

CRÊTES (*s. f. pl.*). — Creste di gallo, di pollame in genere.

CREVETTES (*s. f. pl.*). Gamberetti, granchiolini di mare. — Crevettes frites, bouillies, à l'estouffade, farcies, à l'italienne, saltati al burro, vino bianco ed erbe aromatiche - Canapé de crevettes, panino, crostino con purea di gamberetti al burro - Mayonnaise de crevettes - Salade de crevettes, etc.

CROMESQUIS (*s. f. pl.*). Crocchette. — Polpettine di carne o di pesci, fritte o cucinate al burro.

CROQUEMBOUCHE (*s. m.*). — Anche croque-en-bouche, croccanti detti rompidenti, preparati con zucchero o miele, con nociuole, noci od amandorle - Croquembouche à la renaissance, crosta croccante contenente prune claudie, pasta all'amandorla, fette d'arancio, albicocche e ciliegie al sciroppo.

CROQUETS (*s. m. pl.*). Crocchette, croccanti. — Croquets piémontais, crocchette di farina bianca e farina di granturco, zucchero in polvere, sugo di limone, uova, amandorle pestate e burro, cotti al forno.

CROQUETTES (*s. f. pl.*). Crocchette, pasticcini. — Croquettes à la polonaise, crocchette con patate, carne di pesce, tartufi in salsa bianca al vino, funghi ed ostriche - Croquettes à la Pompadour, crocchette con animelle e tartufi in salsa bianca - Croquettes à la milanaise, crocchette di riso e carne di pollo.

CROUSTADE (*s. f.*). Pasticcio crostato al forno. — Croustade de ris de vean - Croustade de ma-

caroni - Croustade de vermicelles à la tortue, forma di vermicelli crostata al forno ripiena di tartufi, funghi e polpettine di tartaruga al Marsala.

CROÛTE (*s. f.*). Crosta, pane affettato. — Croûte-au-pot, brodo al crostino - Croûte au fromage - Croûte d'ananas - Croûte aux abricots.

CUISSOT (*s. m.*). Diminutivo di cuisse. — Cuissot, coscia di selvaggina (vedi SAMARITAINE).

CULOTTE (*s. f.*). Culatta. — Parte della coscia del bue, così: Culotte de boeuf.

CULTIVATEUR (à la). Alla coltivatore. — À la cultivateur, con verdure - Potage cultivateur, zuppa con verdure.

CZARINE (à la). Alla zarina (imperatrice di Russia). — Boudins de volaille à la Czarine, polpettine con farsa di pollo e tartufi, panate, saltate al burro, servite in salsa bianca, guarnite con tartufi - Côtelettes à la Czarine, costolettine di pollo affettate, guarnite con lingua e tartufi, servite in salsa bianca - Escalopes de chevreuil à la Czarine, scaloppine di capriuolo in salsa di tartufi al Madera, guarnite con uova di pavoncella (vanneau) - Oeuf de vanneau à la Czarine, uova di pavoncella bollite e cucinate con contorno di fegato d'oca e tartufi.

D

DAME BLANCHE. Opera di Boieldieu. — Potage Dame blanche, consumato alla crema bianco

e vino di Xeres - Chapon à la Dame blanche, cappone cucinato con funghi, tartufi e sugo di limone, così: Poularde à la Dame blanche - Gâteau Dame blanche, dolce di forma cilindrica con composta d'albicocche al Kirsch, ripieno di crema di riso.

DAME D' HONNEUR. Dama d' onore. — Potage Dame d'honneur, zuppa con purea di pollo al tuorlo d'uovo sbattuto alla crema con burro.

DAME AUX CAMELIAS. Signora delle camelie, romanzo di A. Dumas. — Poularde à la Dame aux camelias, pollastra guarnita con tartufi e camelie.

DANICHEFF. — Salade à la Danicheff, insalata di patate, punte d'asparagi, funghi, carciofi, tartufi, sedani e gamberetti, erbe aromatiche e droghe, con salsa maionesa - Bombe à la Danicheff, gelato al sugo di lamponi, e coperto con crema gelata alla nociuola - Gâteau à la Danicheff, dolce al Maraschino, crostato con pasta da meringhe.

DARIOLES (*s. f. pl.*). — Pasticceria di sfogliata con semola e riso in forma di conchiglie, detti: berlingozzi.

DARNE (*s. f.*). — Parte di mezzo, tronco del pesce; così: Darne de saumon, salmone senza testa nè coda, tronco di salmone.

DAUBE (à la). — A stufato, all'umido. — Dal verbo: dauber, cuocere a stufato, al modo di stufato - Chapons à la daube, etc.

DAUMONT. — Guarnizione di filetti di sogliola, ostriche e funghi al Madera.

DAUPHIN. Delfino. — Titolo del principe ereditario della corona reale di Francia, a partire da Filippo di Valois; dauphine, delfina, moglie del delfino - Filets de soles à la dauphine, filetti di sogliole cucinate al burro e limone, rese fredde, indi panate con farsa di pesce e saltate al burro con uova e tartufi - Filet de boeuf à la dauphin, filetto di bue piccato, cucinato al Madera e fondi di carciofi ripieni di purea di fegato d'oca, servito in salsa bianca - Côtelettes à la dauphine, costolettine di carne di piccione, panate, indi saltate in salsa bianca con funghi e punte d'asparagi - Poularde à la dauphine, pollastra ripiena con farsa di pollo, funghi e tartufi, indi rostita al forno con salsa al burro - Côtelettes de lièvre à la dauphin, costolette di lepre panate, cucinate in salsa piccante ed olive - Saumon à la dauphin, salmone in salsa di funghi, ostriche, gamberetti e datteri di mare - Omelette à la dauphine, frittata con composta di mele.

DELAVIGNE. Francesco Casimiro Delavigne, poeta lirico e drammaturgo francese, morto nel 1843. Carpe à la Delavigne, carpione farcito di tartufi al vino di Sauterne, con bocconcini di bianchetti in salsa bianca e tartufi.

DÉLICES DE MONASTÈRE (*s. f. pl.*). Delizie di convento. — Piccoli polli ripieni di fegatini d'oca e tartufi al vino bianco di Borgogna.

DEMI-DEUIL (à la). A mezzo lutto, metà bianco e metà nero. — Salade à la demi-deuil, insalata di patate con tartufi neri - Sauce à la demi-

deuil, salsa bianca con tartufi neri - Côtelettes de veau en demi-deuil, costolette di vitello in salsa Madera con tartufi neri - Oie en demi-deuil, oche con tartufi neri introdotti a fior di pelle.

DEMIDOFF o DEMIDOW. Nobile famiglia russa, titolare della contea omonima. — Consommé à la Demidoff, brodo di pollo con tapioca e tartufi ripieni di purea di pollo - Esturgeon à la Demidow, storione al Sauterne, guarnito con gamberetti, tartufi ed olive, condite al burro e limone - Poularde à la Demidoff, pollastra ripiena di pollo e fegato d'oca, cucinata con rape, carote, piselli e tartufi - Sauté de poulet à la Demidoff, spezzatino di pollo saltato, con contorno di riso in salsa al pomidoro con Madera - Perdreaux à la Demidoff, pernici ripiene d'animelle, con salsa di tartufi.

Oranges à la Demidow, polpa (spicchi) d'arancio al sciroppo e Maraschino.

DEMI-GLACE (*s. f.*). Brodo ristretto reso gelatinoso. — Anche per crema dolce semi gelata - Demiglace à la Nesselrode (vedi ivi), purea di castagne al latte, cioccolato, uva passa con crema semi gelata, alla vaniglia.

DENRÉE (*s. f.*). — Derrata, prodotto alimentare.

DÉSIRS DE MASCOTTE (*s. m. pl.*). Desideri di Mascotte (vedi ivi). — Rognoni di pollo saltati al burro.

DESSERT (*s. m.*). Pospasto. — Au dessert, alle frutta, alla fine del pranzo.

DESTILLAC. — Potage à la Destillac, brodo di

pollo con gnocchetti di purea di funghi, uova, formaggio e fegato d'oca.

DEUX-FRÈRES (*s. m.*). Due fratelli. — Gâteau deux frères, dolce all'uovo ed amandorle ripieno di composta d'albicocca, servito con crema sbattuta.

DIABLE (*s. m.*). Diavolo. — À la diable, diabolico, pepato, piccante, forte, così per: Sauce à la diable - Garniture à la diable - Croûtons à la diable, antipasto di carne di pollo pestata al burro e formaggio salato, indi passata a setaccio, pepata e spalmata sopra crostini.

DIABLOTINS (*s. m. pl.*). Diavolotti, cioccolatini. — Diablotins de pommes de terre, gnocchetti di patate con erbe aromatiche pepate - Soles à la diablotin, sogliole in salsa forte.

DIEPPE. Porto della Francia del Nord. — *À la dieppoise*, all'uso di Dieppe, significa generalmente contenente del pesce o fatto al pesce - Potage à la dieppoise, brodo di pesce e cipolle sbianchite, servito con polpettine di pesce.

Merlans à la dieppoise, asello in salsa d'acciuga.

Moules à la dieppoise, datteri di mare al vino bianco, purea di cipolle e pepe rosso.

Cailles à la dieppoise, quaglie arrostite con carciofi fritti.

Omelette à la dieppoise, frittata con ostriche, pesce e funghi.

Salade à la dieppoise, insalata di legumi cotti, con filetti di aringa affumicata.

DINDE (*s. f.*). Tacchina. — Dinde confite au pot, tacchina all'umido (al tegame).

DINDON (*s. m.*). Tacchino, gallo d'India. — Dindon en ballon, pelle di tacchino ripiena con farsa di tacchino, erbe aromatiche, aglio e funghi.

DINDONNEAU (*s. m.*). Tacchinello, pollo d'India giovane. — Dindonneau à la Godard (vedi ivi), tacchinello da ghiotti, infarcita con tartufi, funghi, olive e creste di pollo con salsa al Madera.

DIPLOMATE (à la). Alla diplomatica. — Potage à la diplomate, zuppa con fette di palato di bue, quarti d'uova sode, vino di Xeres e fette di limone - Merlans à la diplomate, aselli o merlanghi bolliti, cucinati al vino bianco con salsa bianca, formaggio e fettine di tartufi - Gratin de homard à la diplomate, torta di pesce all'uovo, con farsa di funghi e tartufi, guarnito con fette di gambero di mare, tartufi ed ostriche con salsa al bianco d'uovo sbattuto - Filet de boeuf à la diplomate, filetto lardellato, con tartufi e lingua, guarnito con animelle, creste, gnocchetti di pollo e lingua, in salsa di tartufi - Crème bavaroise à la diplomate, crema di cioccolato e pistacci al Maraschino - Pouding diplomate, vedi CONQUÉRANT - Diplomates (*s. m. pl.*), piccole ciambelle con fondo di composta di frutta, candite con zucchero vanigliato.

DIOSPIROS. — Specie d'arancio di polpa molto rossa, importato dal Giappone. Si coltiva anche in Spagna e nella Provenza, è ottimo per composte.

DOGE (à la). Doge, titolo già dato ai capi delle Repubbliche di Genova e Venezia. — Côtelettes de veau à la doge de Venise, costolette di vitello con riso, carciofi e salsa al pomidoro; anche: côtelettes à la doge.

DOLGORUKY. Famiglia principesca russa, già regnante fino al 1598. — Potage à la Dolgoruky, zuppa al brodo di pollo con filetti di pollo e presciutto alla purea di cipolline e tuorlo d'uovo.

DOLMA. Turco. — Polpettine d'agnello avvolte in foglie di vigna, cucinate al latte agro-dolce, cannella e zafferano.

DOMINICAINE (à la). Alla domenicana. — Potage à la dominicaine, zuppa di maccheroni con purea di carciofi e di funghi - Langue de mouton à la dominicaine, lingua di montone e di vitello con crostini alla gelatina e salsa maionesa - Poulet à la dominicaine, filetti di pollo alternate con fette di lingua con gelatina, contornati con insalata.

DOMINO (*s. m.*). Domino, giuoco. — Domino en belle vue, dati di una massa di cipolle, fegato di vitello, lardo, timio, prezzemolo, noce moscata, sale e garofano, cotte insieme, passate al setaccio, rese fredde, rivestite di gelatina, tagliate in forma di dadi da domino e guarniti con fagiolini o tartufi neri da rappresentare i diversi punti.

DORADE (*s. f.*). Orata, pesce di mare. — Dorade à l'italienne, orata con essenza di funghi, vino bianco, purea di cipolle e crostini.

DORIA. Andrea Doria, doge di Genova: comandò

le flotte di Fransesco I e più tardi quella di Carlo V (1468-1580). — Consommé à la Doria, brodo di selvaggina con polpettine di cavolo cucinate al burro - Langouste à la Doria, polpa di gambero di mare affettato, cucinato con funghi all'umido ed ostriche fritte, riso pepato, burro e parmigiano.

DREYFUSS. — Poncino di vino all'uovo.

DREUX. Città in Francia nel dipartimento Eure e Loira. — Côtelettes de mouton à la Dreux, costolette di castrato sopra crostini - Noisettes de mouton à la Dreux, costolette di castrato piccate con lingua salata e tartufi, saltate al lardo e Madera, con funghi e rognoni di pollo all'umido per contorno.

DUBOIS URBAIN. Celebre cuoco e scrittore valente di gastronomia; fu per lunghi anni al servizio dell'imperatore Guglielmo I e da questi pensionato. — Di lui cito: Cailles à la Dubois, quaglie farcite con palline di carote, funghi e cipolle, e cucinate al Madera - Oeufs à la Dubois, fettine di polpa d'astaco con salsa al pepe rosso, riposte nel dorso del gambero con uova affogate e salsa di gamberi - Crème à la Dubois, dolce con fondo di biscotti al Curaçao con crema alla vaniglia, servito con sciroppo di more e panna montata.

Punch à la Dubois, poncino al sugo di limone e Cognac, con bianco d'uovo alla tintura di meringhe, zucchero e vino di Xeres.

DUCHESSE (à la). Alla duchessa. — Potage crème de riz à la duchesse, zuppa alla crema di riso

con gnocchetti di farsa di pollo, punte d'asparagi e crostini - Saumon à la duchesse, fette di salmone bollito, servite in salsa di gamberi, guarnite con ostriche e funghi - Filet de boeuf à la duchesse, lombo di bue piccato con tartufi neri e presciutto crudo, cucinato al vino bianco e guarnito con tartufi, cipolline e gnocchetti di cervella - Dindon à la duchesse, tacchino al forno con lingua, fagioli e cocomeri all'umido - Beignets à la duchesse, frittelle con pere al sciroppo, ripiene di composta d'albicocca - Bisquits duchesse, dolci di pasta all'uovo, farina di patate (fecola) e zucchero, ripieni di composta all'albicocca, indi candide con zucchero all'anice (vedi anche ASPIC [à la duchesse]).

DUGLEREZ. Cuoco del Barone di Rothschild. — Langue de boeuf à la Duglerez, lingua di bue bollita e condita in salsa piccante (vinaigrette). (Del Duglerez « le Pommes Anna » vedi ivi).

DUMAS ALEXANDRE. Romanziere francese morto nel 1870. — Salade à la Dumas, insalata di pomidoro crudi, patate, barbabietole e carote affettate, con salsa al tuorlo d'uovo ed acciughe pestate, con quarti d'uova sode e cuori di lattuga.

DUMONT. — Fricassée à la Dumont, fricassea di maiale macerata al vino rosso, timo, lauro, cipolle, aglio e carote, indi saltata al burro e cipolle e guarnita con erbe aromatiche e patate in salsa olandese.

DUTCH (ingl.). Olandese. — Dutch cheese, formaggio olandese.

DUNAND. Cuoco del Principe di Condé, poi di Napoleone I. — È sua la denominazione «à la Marengo» (vedi ivi).

DURAND. Cuoco francese. — Gigot de mouton à la Durand, coscia di castrato con fettine di presciutto, tartufi e funghi, olive ripiene, creste e rognoni di pollo, gamberetti, ostriche e cetrioli (vedi: OMELETTE À LA DURAND).

DURHAM. G. Durham, statista inglese, già governatore del Canadà. — Potage à la Durham, zuppa al brodo di pollo, polpettine di pomidoro e di pollo con parmigiano - Soles à la Durham, filetti di sogliole cucinate al burro e vino bianco, crostate al forno con salsa d'ostriche, tartufi, burro e parmigiano - Escalopes à la Durham, scaloppine con carne di fagiano in salsa di tartufi.

DUVAL. Pietro Luigi Duval, fondatore dei ristoranti a buon mercato a Parigi. — Bouillon Duval - Maison Duval - Restaurant Duval.

E

ÉCARLATE (à l'). Scarlatto. — Langue à l'écarlate, lingua rossa salata - À l'écarlate, significa cucinato o guarnito con lingua salata.

ÉCLAIRS (*s. m. pl.*). Lampi. — Pasticceria oblunga ripiena di crema frangipane; anche cannoncini di pasta ripieni di farsa di pollo, con salsa d'intingolo di pollo, detti: Éclairs à la Károlyi (vedi ivi).

ÉCOSSAISE (à l'). Alla scozzese, ingl. scotch. — Potage à l'écossaise, zuppa con brodo di manzo, con verdure, legumi e fettine di manzo - Saumon à l'écossaise, salmone bollito e servito in salsa al burro e prezzemolo - Truite à l'écossaise, trota bollita, guarnita con farsa di pesce in salsa bianca e cucinata al forno - Poulet à l'écossaise, pollo cucinato con purea di pomidoro e carciofi ripieni.

ÉCREVISSES (*s. f. pl.*). Gamberi. — Écrevisses au beurre, bouillies, à la crème, à la gelée, farcies. Aspic d'écrevisses - Beignets d'écrevisses - Canapés d'écrevisses - Bouchées d'écrevisses - Pouding d'écrevisses - Salade d'asperges aux écrevisses - Mazagran d'écrevisses (gamberi a zimino) - Écrevisses à la Nantua e à la Saint Marc (vedi ai rispettivi nomi).

EDISON. Celebre inventore ed elettricista americano. — Oeufs à la Edison, uova alla crema, con farsa di pollo e salsa di tartufi, servite in conchiglie.

EEL (ingl.). Anguilla. — Ted. Aal, franc. anguille (vedi ivi).

ELAN (*s. m.*). Alce, sorta di cervo. — Elan à la russe, alce arrostito con ginepro e cucinato in crema agro-dolce - Civet d'élan, spezzato d'alce a stufato.

ELIXIR (*s. m.*). Elisire. — Liquore degli alchimisti; al giorno d'oggi si dice: Elixir per un buon liquore, così: Elixir de moka, de menthe, etc. In termine di cucina per dire cosa squisita: Elixir de crème.

ELYSÉE. Eliso, termine mitologico, luogo ove riposano gli eroi dopo la loro morte. — Elysée, palazzo del Governo a Parigi; le denominazioni di cucina "à l'Elisée,, sono in omaggio al secondo significato.

EMPÈREUR. Imperatore. — Foie gras à l'empéreur, forme di gelatina ripiene di fegato d'oca e di lingua, servite sopra zoccolo di semola a forma di corona, con salsa al burro rosso e verde.

EMINCÉ (*s. m.*). Carne sminuzzata, spezzatino minuto. — Émincé d'agneau - Émincé de veau à la fermière (vedi ivi).

ENTRECÔTE (*s. f.*). Anche *entre-côte*, pezzo tagliato fra due coste. — Entrecôte à la Chartres, con carotine al burro - Entrecôte à la Périgueux, con salsa di tartufi.

ÉPAULE (*s. f.*). Spalla, pezzo della spalla. — Épaule de veau aux sept racines, spalla di vitello con sette qualità di legumi o verdure a radica.

ÉPERLAN (*s. m.*). Perlano, pesce di mare. — Éperlan au bleu, perlano bollito - Éperlan à la diplomate, perlano cucinato al vino bianco con salsa bianca, tartufi e parmigiano.

ÉPICURIENNE (à la). All'uso d'epicureo, da buongustaio. — Truite à la épicurienne, trota al Madera, tartufi, prezzemolo e droghe, in salsa d'acciughe e sugo di limone - Rognons de mouton à la épicurienne, rognoni di montone affettati, saltati con patate e conditi con salsa pepata - Risotto à la épicurienne, anche: Risotto des épicuriens, risotto con farsa di carne,

creste e salsicciotti, burro e tartufi con conserva di pomidoro.

ÉPICES (*s. f. pl.*). Droghe. — Pain d'épices, dolce di farina all'uovo, burro, ginepro, miele, pepe, garofano e cannella.

ÉPIGRAMMES (*s. f. pl.*). Epigrammi. — Fettuccie di carne, funghi, animelle e tartufi. L'origine della parola " épigrammes ,, nel gergo di cucina, risale al tempo della celebre Pompadour, dama di Corte e favorita di Luigi XV. Il banchiere Samuel Bernard avendo interpretata la parola " épigrammes ,, per un piatto gustoso, anzichè un madrigale, ne richiese al proprio cuoco che credè corrispondere al desiderio del suo padrone preparando un piatto di fantasia come sopra descritto, battezzandolo per " épigrammes à la Pompadour ,, (vedi ivi).

ÉPINARDS (*s. m. pl.*). Spinacci. — Épinards au jus, à la crème, au four, au riz, en soubrics, à la religieuse, ed à la célestine (vedi ivi) aux oeufs - Pouding d'épinards, timbales d'épinards, roulade d'épinards, chartreuse d'épinards.

ESCABESCIA. — Piatto spagnuolo, specie di chaudfroid, intingolo - Excabescia de perdreaux, pernici cucinate all'olio, cipolle ed erbe aromatiche, servite fredde nel proprio sugo.

ESCALOPES (*s. f. pl.*). Scaloppine di carne o di pesce cucinate al burro od al sugo. — Escalopes d'esturgeon à la russe - Escalopes de boeuf à la Nemours, panate cucinate al burro e servite in salsa bianca, Escalopes de veau à la piemontaise (con riso e pomidoro).

ESCARGOTS (*s. m. pl.*). Lumache, per piatto di quaresima. — Escargots à l'italienne, lumache cucinate al vino bianco, salsa pomidoro, cipolle, funghi, sale e pepe, o cotte al forno con lo stesso condimento - Escargots frits, au four, au gratin, aux truffes - Buisson d'escargots, petits patés d'escargots - Salade d'escargots.

ESPAGNOLE (à la). Alla spagnuola. — Significa generalmente con vino di Spagna (Madera, Xeres, Sherry) e conserva di pomidoro.

ESTERHASY. — Magnati ungheresi di Galantha. Entrecôte à la Esterhasy, costato al forno, salsa agrodolce e guarnizione di verdure - Pure così: Boeuf à la Esterhasy - Bombe à la Esterhasy, gelato di frutti alla crema vanigliata.

ESTRAGON (*s. m.*). — Serpentaria.

ESTURGEON (*s. m.*). Storione. — Esturgeon à la Napoleon I, storione al Champagne, con filetti di sogliole, funghi, tartufi e burro di gamberi.

ETOUFFADE o *étuvée* (*s. f.*). Stufato. — Da étuver, mettere a stufato - Etuvée de pigeons, piccioni a stufato, come: étouffade de pigeons.

EXOTIQUE (a). Esotico, cosa importata. — Corbeille de fruits exotiques - Primeurs exotiques.

F

FAGOUE (*s. f.*). Termine da macellai per animelle. — Fagoue de veau, come: ris de veau.

FAISAN (*s. m.*). Fagiano. — *Faisandeau*, fagiano

giovane, fagianotto - *Faisane*, fagiana - Faisan rôti, farci, à la broche, en volière (vedi ivi) braisé, à la chasseur (con crauti e salcicciotti), à la choucroute, od: à l'alsacienne.

FAISANDÉ (*a.*). — Frollo, stagionato.

FALSTAFF. Giovanni Falstaff, figura comica dello Shakespeare; anche opera di Verdi. — Bombe à la Falstaff, gelato con frutti alla crema, e contorno di fette di ananas al giulebbe.

FARNESE. Illustre famiglia italiana che oltre guerrieri diede un Papa (Paolo III) e gli duchi di Parma. — Le denominazioni " à la Farnese ,, si riferiscono a questa famiglia e non al Farnese, figlio di Mitridate il Grande (a. 47 a. C.) - Oeufs à la Farnese, tortelline con farsa di cipolle, fegatini di pollo e funghi, su cui servonsi uova bollite, con conserva di pomidoro e salsa bearnese.

FAUBONNE (à la). — Potage à la Faubonne, zuppa di verdure fresche (Julienne) e purea di rape al brodo di pollo - Potage royal à la Faubonne, zuppa di verdure fresche (Julienne) al brodo di fagiano e tartufi.

FAUSSE TORTUE (*s. f.*). Imitazione di tartaruga. — Così: Potage fausse tortue, ingl. mock turtle soup.

FÉCAMPOISE (à la). All'uso di Fécamp. — Città al nord della Francia, ove trovasi la fabbrica del liquore " Benedictine ,, .

FERMIÈRE (à la). All'affittaiuola. — Potage à la fermière, zuppa al brodo con verdure fritte - Emincé de veau à la fermière, minuto di vi-

tello, purea di cipolle, sugo di funghi e salsa bianca - Filet de boeuf à la fermiére, manzo guarnito con carote, patate al burro e cavoli ripieni.

FIGARO (à la). — Pommes à la Figaro, patate affettate condite con tartufi, lingua salata e salsa bianca, indi crostate al forno (gratiné) - Figaros (*s. m. pl.*), pasticcini rotondi di sfogliata, con frutti in composta (vedi anche TIMBALE).

FINANCIÈRE (à la). Alla finanziera (francesismo). — Per farsa o guarnizione con fegatini d'oca, animelle, gnocchetti di pollo e tartufi, misti con creste e rognoni di pollo tagliati fini e salsa di purea di cipolle, funghi, tartufi, sedani e prezzemolo triti insieme, passati al setaccio con vino bianco - Timbale vol-au-vent-bouchées aspic à la financière.

FINES HERBES (aux). Con erbettine (prezzemolo, finocchio, cipolle e porro trite insieme). — Omelettes aux fines herbes - Sauce aux fines herbes.

FIN-DE-SIÉCLE (à la). Fine di secolo. — Espressione del 1900 per definire l'ultima moda, l'ultima creazione - Salade à la fin-de-siècle, insalata di sedani, asparagi, lattuga, fondi di carciofi, tartufi, uova sode e piselli.

FISH BALLS (ingl.). Polpette, crocchette di pesce. — Fish balls à l'americaine, crocchette di pesce e patate, saltate al burro.

FLAMANDE (à la). Alla fiamminga. — Oeufs à la flamande, uova ripiene di spinaci, guarnite con cervella di vitello saltate all'intingolo di carne

- Filet de boeuf à la flamande, filetto di bue con fette di lardo, rape, carote e broccoli al burro - Pommes à la flamande, fette di mele cotte al burro e zucchero, disposte a corona e crostate al forno con pasta da meringa.

FLAMERI (*s. m.*). — Budino freddo di riso o tapioca o sugo con gelatina.

FLAN (*s. m.*). Torta. — Flan aux pommes, aux cerises, aux fruits - Flan à la Chantilly (con panna montata) od altre creme.

FLANQUÉ (*a.*). Fiancheggiato, contornato. — Perdreaux flanqués de cailles, pernici contornate da quaglie - Truites flanquées d'écrevisses, trote guarnite con gamberetti - Saumon flanqué de truites, salmone fiancheggiato da trote.

FLÈCHE. — La Flèche, borgata presso Angers, rinomata per la pollicoltura, come: La Bresse e Le Mans; così dicesi: Volaille de la Flèche, de la Bresse, du Mans.

FLÈCHE (*s. f.*). Freccia, fettina sottile. — Flèche de lard, fetta di lardo.

FLORENTINE (à la). Alla fiorentina. — Paupiettes à la florentine, polpette con farsa di pollo, midolla di pane al latte, burro cacio e uova, infilzate sopra stecche, fritte al lardo e burro, e servite in salsa di funghi - Pigeons à la florentine, filettini di piccioni al sugo di tartufi - Poulet à la florentine, pollo allo spiedo - Riz à la florentine, risotto con gamberetti, cipolline al burro e parmigiano - Timbale de macaroni à la florentine, timballo con maccheroni al pomidoro - Pouding à la florentine, budino

di fecola e semola all'uovo, burro, limone ed uva secca, cotto in forma a bagnomaria e servito con salsa zabaione - Florentines (*s. f. pl.*), tortelline, ciambelle all'amandorla.

FLUMMERY (ingl.). Francese: flameri. — Budino freddo di riso o tapioca o sago con gelatina.

FLÛTES (*s. f. pl.*). — Flauti, bastoncini, cannonetti di sfogliata, con crema.

FOGA (*s. m.*). Specie di pesce persico (sandre). — Fogas à la choucroûte, aux truffes, au bleu, à l'Orly, aux fines herbes, à la remoulade.

FOIE-GRAS (*s. m.*). Fegato d'oca o d'anitra (ingrassata) specialità di Strasburgo. — Foie-gras d'oie, foie-gras de canard - Foie-gras en aspic, braisé, glacé, au gratin, à l'italienne (al risotto con tartufi al Marsala), à la Marengo (in piccole sfogliate con tartufi), aux marrons - Bouchées, cotelettes, celestines, boudin, gâteau croûtes au foie-gras - Farce, mousseline, croquettes de foie-gras.

FONDANTS (*s. m. pl.*). Fondente, che fonde, cosa succosa. — Fondants de gibier, crostini succosi alla crema di selvaggina - Fondants, confetti succosi allo zucchero fine - Pêches et poires fondantes, pesche e pere succose.

FONDU (*a*). Fuso, da: fondre, fondere. — Truite au beurre fondu, trota al burro fuso.

FONDUE (*s. f.*). Caciolata. — Fondue à la piémontaise, formaggio strutto (fuso) al fuoco con burro e tartufi bianchi.

FORCADE LAROQUETTE, fu ministro francese, suicidatosi nel 1874 per operazioni finanziarie finite

male. — Brochets à la Forcade Laroquette, fette di luccio cucinate al prezzemolo, cipolle, vino bianco, burro ed acciughe pestate.

FORESTIÈRE (à la). Alla forestale. — Poulet sauté à la forestale « forestière », pollo saltato con funghi e patate - Filet de boeuf à la forestale, manzo piccato con lardo e tartufi, arrostito e guarnito di sedani, funghi e fondi di carciofi.

FOUR (*s. m.*). Forno, au four, al forno. — Petits four, piccola pasticceria al forno.

FOURRÉ (*a.*). Infarcito, ripieno, da: fourrer, ficcare, infarcire, riempire. — Così: Langue fourrée, lingua infarcita - Omelette fourrée de rognons, frittata ripiena di rognoni.

FRAISES (*s. f. p.*). Fragole. — Flan aux fraises, torta di fragole - Punch à la fraise, poncino al gusto di fragola - Fraises à la crème fouttée, fragole con panna montata - Fraise ananas - Fraise de bois.

FRAISE (*s. f.*). Coratella. — Fraise de veau - Fraise d'agneau.

FRANCILLON (à la). Franceschino, romanzo di Alessandro Dumas figlio.

Potage à la Francillon, brodo all'uovo con farsa di pollo.

Salade à la Francillon, insalata di patate, vino bianco, sedani, erbettine tagliate fine e tartufi, come descritto nel " Francillon ,, di Dumas.

FRANCO-RUSSE. Franco-russo. — Potage franco-russe, zuppa con purea di spinaci e polpettine di carne di rane.

FRANCO-SUISSE. Franco-elvetico. — Potage franco-

suisse, gnocchetti di semola a colori bianco, rosso e bleu serviti al brodo di pollo e di carne di vitello con crostini e cacio verde.

FRANCOLIN (*s. m.*). Francolino, uccello simile alla pernice. — Francolins à la broche, farcis, grillés.

FRANGIPANE. Marchesi di Frangipane, oriundi ghibellini romani. — Crème Frangipane, crema con tritura di pasta all'amandorla - Frangipane, torta d'amandorla - Frangipane, pure un liquore e nome d'una pera.

FRAUENLIEB (ted.). Amor di donna. — Cognac all'uovo sbattuto, per bibita.

FRESSURE (*s. f.*). Coratella. — Frattaglie da macello (cuore, fegato, polmone e milza) [come " fraissure ,, del Dubois, benchè la parola si scriva fressure dai classici] - Fressure de veau à l'italienne, coratella all'umido con prezzemolo e sugo di limone - Fressure d'agneau en fricassée, coratella d'agnello in fricassea, con patate e cipolle.

FRIAND (*a.*). Ghiotto, nel senso di cibo squisito. Così: Friand (*s. m.*) de caneton, pasticcino d'anitra squisito.

FRIANDISES (*s. f. pl.*). Ghiottonerie. — Pasticcini dolci per gelato e dessert.

FRIAR'S CHIKEN (ingl.). — Pollo dei frati, pollo alla cappuccina, filetti di pollo al risotto.

FRICADELLES (*s. f. pl.*). Sminuzzato. — Fricadelles de boeuf, sminuzzato di bue al burro.

FRICANDEAU (*s. m.*). Braciuola. — Anche (con francesismo) fricandó.

FRICANDELLES (*s. f. pl.*). — Gnocchetti o polpettine di carne.

FRICASSÉE (*s. f.*). Fricassea. — Fricassée de poulet, de veau.

FRICOT (*s. m.*). Manicaretto. — Fricot de grives, manicaretto di tordi.

FRITEAU anche FRITOT (*s. m.*). Frittella. — Fritot de poulet, anche: poulet en friteau, pollo alla milanese - Friteaux de pommes, frittelle di mele, dette anche: Pommes à la voisin.

FRITURE (*s. f.*). Frittura, fritto (*sost.*). — Friture à l'italienne, frittura all'italiana, anche: fritto misto all'italiana.

FRIVOLITÉES (*s. f. pl.*). Frivolezze. — Pasticcini fini, fantasie, per antipasto o dessert.

FRONTIGNAN. — Vino liquoroso del dipartimento dell'Hérault.

FUMET (*s. m.*). Letteralmente significa: odore gradevole, in termine di cucina: estratto, essenza. — Così: Fumet de faisan, fagiano cucinato a purea - Fumet de gibier, purea di selvaggina.

FUSARO. — Lago di Fusaro presso Cuma, ricco di ostriche.

Huîtres du Fusaro, ostriche del Fusaro.

G

GALANTINE (*s. f.*). Soppressata (con francesismo anche galantina). — Pasticcio freddo di pesci, polleria, selvaggina od altre carni con gelatina o con salse fredde - Remoulade (salsa con senape) o maionesa.

GALATÉE. Galatea, una delle nereidi. — Dolce di pasta da biscotto alla crema, con composta d'albicocca.

GALIMAFRÉE (*s. f.*). — Piatto nazionale della Guascogna, con fette di presciutto saltate con carciofini, carote e cipolle al vino bianco.

GALLES - (à la) PRINCE DE GALLES. Titolo del Principe ereditario d'Inghilterra, ora Re Edoardo VII. — Salade à la Prince de Galles, insalata di crescione, cerfoglio, capperi, tuorli d'uova sode e filetti d'acciuga, con olio, sale, pepe rosso, senape, sugo di limone e peperoncini - Punch à la Prince de Galles, poncino gelato al Champagne, sciroppo di fragole, succo d'arancio, zucchero ed acqua di Selz.

GAMBETTA. Leone Gambetta, avvocato, statista e patriota francese, morto il 31 Dicembre 1882. Oeufs à la Gambetta, uova rimestate al crostino, alternate con purea di cipolle, (soubise) conserva di pomidoro, prezzemolo e tartufi.

GANS (ted.). Oca. — Gänseleber, fegato d'oca - Gänsewein, vino per oche (acqua).

GARBURE (*s. f.*). — Zuppa di pane di segale, cavoli e lardo, anche con brodo di carne, verdure panate e saltate al burro, servite separatamente. Garbure à l'italienne, polpettone crostato di midolla di pane bianco, salsiccia e cipolline, indi affettato e servito separatamente al brodo di carne e punte d'asparagi o crostini con parmigiano - Garbure aux légumes, come il precedente con sola verdura - Garbure à la Polignac, con sole castagne - Garbure à la Clermont, con sole cipolle.

GARÇON (à la). Alla celibe. — Boeuf à la garçon, pezzo di manzo disossato, aromatizzato con salvia, macerato in salsa piccante, e cucinato con carotine - Veau à la garçon, lombata di vitello arrostita al burro, pepata e servita con guarnizione di presciutto, cipolle e sedani.

GARDE CHAMPÊTRE (à la). Alla guardia campestre. — Potage à la garde champêtre, zuppa di pane tostato al cacio, purea di funghi, con birra o Marsala.

GARGANTUA (*s. m.*). Mangione, personaggio di Rabelais. — Gâteau à la Gargantua, dolce con composta d'albicocche e frutta mista al Maraschino.

GARGOTTE (*s. f.*). Osteria o bettola di cattiva riputazione. — Gargotier, bettoliere o cattivo cuoco.

GARIBALDI. Giuseppe Garibaldi, patriota e generale italiano, morto a Caprera nel 1882. — Potage à la Garibaldi, zuppa all'uovo e pomidoro, in brodo di pollo - Dinde à la Garibaldi, tacchina ripiena di lingua, presciutto, selvaggina e tartufi, guarnita con cappelletti e crocchette di riso - Aloyau de boeuf à la Garibaldi, lombata di bue con salsa all'aglio, capperi, senape ed acciughe.

GARLIN. — Oeufs à la Garlin, uova affogate, condite e fritte sopra fondi di carciofi.

GASTRONOME. Gastronomo, buongustaio. — Soles à la gastronome, filetti di sogliole, panate all'uovo, e fritte al burro con salsa di gamberetti - Filet de boeuf à la gastronome, filetto piccato

di lardo, lingua e tartufi, cucinato al forno con barolo, animelle, tartufi, creste di pollo e castagne - Faisan à la gastronome, filetti di fagiano come contorno ad un piatto di selvaggina all'umido, assieme a funghi e lingua, serviti in salsa di tartufi.

Pommes de terre à la gastronome, patate tagliate a spirale, poco cotte, indi fritte al grasso con prezzemolo - Risotto à la gastronome, risotto al sugo di pomidoro, burro e formaggio, con stufatino di creste e rognoni di pollo al centro. — Pouding à la gastronome, budino di grasso di rognoni, pane al latte, uova, uva secca, cedro e salsa d'albicocca.

GAUFRES (*s. m. pl.*) cialde, ingl. Wafer. - Gaufrettes (*s. f. pl.*) cialdine.

GAULOISE (*à la*) alla gallica, della Gallia, paese che comprendeva anticamente la Francia, la Svizzera ed i Paesi Bassi, nonchè le provincie della Germania situate a ponente del Reno. - Truite à la gauloise, trota ripiena con purea di cipolle, rostita alla graticola e servita con funghi, ostriche e gamberetti. - Gâteau gaulois, dolce di pasta da biscotti con crema di castagne, candito al cioccolato.

GEFLÜGEL (*ted.*) polleria. — Geflügelsuppe, zuppa al brodo di pollo.

Geflügelklösschen, gnocchetti di pollo.

GEFÜLLT (*ted.*) infarcito, ripieno - franc. farci, ingl. stuffed.

GELATINE (*s. f.*) gelatina, sostanza prodotta con brodo ristretto, o con sugo di frutti.

GELÉE (*s. f.*) gelatina di frutti, gelatina per dolci. Gelée fouttèe o mousseuse, gelatina sbattuta e resa schiumosa. - Gelée panachèe, gelatina mista, screziata. - Gelée macedoine de fruits, gelatina con frutta mista. - Gelée à la Bacchus, gelatino al Champagne.

GELINOTTE. (*s. f.*) starna, specie di pernice. — Gelinotte rôtie, à la financière, à la tartare, (con salsa tartara). - Chaud-froid de gelinotte.

GENDARME (*s. m.*) da: gens d'arme, genti d'arme, carabiniere. — Langue de boeuf à la gendarme, lingua di bue in salsa al Madera, con gnocchetti di vitello, funghi, cetrioli e lingua affumicata. - Gendarme, arringa affumicata.

GÉNOISE (*à la*) alla genovese. — Lasagnes à la génoise, lasagne al burro con basilico pestato all'olio e formaggio sardo. - Timbale à la genoise, timballo di farina al burro con crema vanigliata - Gâteau genois, etc.

GENÈVOISE (*à la*) alla ginevrina. - Pommes de terre à la genévois e patate cotte al vino bianco del Vallese. - Pouding à la genévoise, budino di riso con composta di mele e zucchero, in salsa di vino.

GEORGE SAND. — Pseudonimo di Aurora Dupin, scrittrice francese morta nel 1876 nel proprio castello di Nohant. - Omelette à la George Sand frittata zuccherata con frutta in composta. - Dinde à la George Sand, tacchina ripiena con sedani e castagne. — Flan à la George Sand, torta di pesche con gelatina al Maraschino.

GESUNDHEITSSUPPE (*ted.*) zuppa (di sanità) di verdure fresche; franc. Potage santé.

GETRÜFFELT (*ted.*) con tartufi; franc. truffé (da non tradursi con truffato o tartufolato come in alcuni libri di cucina).

GIBELOTTE (*s. f.*) fricassea di coniglio o di lepre.

GIBLETS (*s. m. pl.*) anche abattis (vedi ivi).

GIGOT (*s. m.*) coscia d'agnello o di montone. — Gigot de mouton à la Soubise, coscia di castrato arrosto con purea di cipolle. - Gigot d'agneau à la Palestine - coscia d'agnello con carciofi di Gerusalemme.

GIGUE (*s. f.*) anche cuissot, coscia di salvaggina. Gigue de daim, de gazelle. - Gigue de chevreuil à la Medicis, coscia di capriolo con tartufi e salsa al Madera.

GIMBLETTES (*s. f. pl.*) ciambelle a forma d'anello. — Gimblettes au blanc manger, ciambelle al latte d'amandorla gelatinoso.

GÎTE (*s. f.*) coscia del bue. Gite de boeuf, pezzo migliore della coscia del bue. Gîte, anche terrina; così: Lièvre en gîte, spezzatino di lepre cucinato nella terrina con erbe aromatiche e vino bianco, da servirsi freddo; detto anche: lièvre en pot.

GLACE (*s. f.*) ghiaccio - anche per gelato, o sugo di carne gelatinoso: così: Glace naturelle (può scriversi anche: glace nature) - Glace aux framboises, gelato di fragola. - Glace de viande, (poisson, gibier, volaille etc.) brodo gelatinoso, gelatina di carni. GLACER (v.) gelare (per gelati, sorbetti, poncini) come rivestire di gelatina, con sugo gelatinoso o con zucchero. - Marrons glacés, marroni canditi.

GODARD (*s. m.*) ghiotto, buongustaio. Filet de bouf à la godard, filetto di bue guarnito con tartufi, polpettine d'animelle, funghi, fondi di carciofi, rognoni pollo e gamberetti.

GOMBO (*s. m.*) anche gumbo od okra, latino hibicus esculentes, pianta mangereccia, ricercatissima negli Stati Uniti d'America, Potage gombo, Potage okra.

GOUFFÉ. — Giulio Gouffé, celebre cuoco e scrittore di gastronomia. Fu al servizio del Re d'Annover e diresse le cucine del Jockey Club di Parigi.

Potage à la Gouffé, tapioca al brodo, con bianco di pollo, lingua e tartufi.

Filet de boeuf à la Gouffé, filetto di bue piccato con midollo, cucinato al sugo.

Artichauts a la Gouffé, fritelle di carciofi.

Oeufs à la Gouffé, uova incartocciate alla crema acidula e cacio, indi crostate al forno.

GOULASH. — Stufatino ungherese, con carne di manzo tagliata a piccoli dadi, con patate e cipolle condite al Paprika; così: Goulash à la hongroise, à la bohémienne.

GOUNOD. Francesco Gounod, compositore francese, autore del Faust. — Oeufs à la Gounod, uova affogate, servite al crostino con salsa pomidoro e funghi saltati all'olio.

GOURMAND (*s. m.*). Ghiotto, avido. — Salpicon à la gourmande, polpettone di animelle, funghi, tartufi, lingua, gamberetti, ostriche, reso freddo, indi affettato e cucinato al sugo di limone, champagne, in salsa bianca. - Gourmandise, ghiottoneria.

GOURMETS (*s. m. pl.*). Buongustai. — Oeufs mollets des gourmets (vedi MOLLET).

GRAMATKA. Zuppa polacca (Gramatka zupa winna). — Zuppa fatta con vino, birra, zucchero, cannella e pane grattato.

GRAND VENEUR (*s. m.*). Capocaccia, capo venatore, sopr'intendente delle caccie reali. — Faisan o perdreaux à la grand veneur, fagiano o pernici all'intingolo di selvaggina con pepe ed aceto.

GRATIN (*s. m.*). Crosta di farina, di pane grattato, uova, riso, patate o di paste, ottenuta dalla cottura al forno con fuoco sopra e sotto. — Au gratin, crostato; cosi Soles au gratin - Macaroni au gratin - Cardons au gratin - Gratin de veau (*s. m.*), farsa di vitello, alternata con polpettine d'animelle di vitello, tartufi, funghi e prezzemolo, crostata al forno - Gratin de ris de veau, animelle crostate.

GRENADE DE CHÉVREUIL (*s. f.*). — Stufato di capriolo, preparato in forma e rovesciato.

GRENADINS (*s. m. pl.*). Fette di carne piccata o di pesce lardellato. — Grenadins de veau à la Sévigné, scaloppine di vitello piccate con ravioli di spinacci - Grenadins de brochet à la russe, fettine di luccio lardellate e cucinate con cetrioli all'aceto.

GRENOUILLES *s. f. pl.*). Rane. — Potage de grenouilles - Aux quenelles de grenouilles - Grenouilles frites - en fricassée de poulet - A la poulette, all'umido con tuorlo d'uovo e sugo di limone - Beignets de grenouilles, fritto di rane.

GRÉVY. Jules Grévy, ministro francese, morto nel

1891. — Poulet à la Grevy, bianco di pollo arrostito alla graticola, guarnito con patate al pomidoro e salsa bearnese.

GRIBLETTES (*s. f. pl.*). Braciuole lardellate. — Griblettes de filet de boeuf - Griblettes de porc.

GRIBOUIS (russo). — Anche gribuis, fungo.

GRIMALDI. Giovanni Francesco Grimaldi, detto il Bolognese, pittore morto a Roma nel 1680. Cassolet à la Grimaldi, pasticcio di sfogliata, ripieno di pernici all'umido con tartufi, funghi e maccheroni.

Bernardino Grimaldi, ex ministro delle Finanze in Italia. — Côtelettes de foie-gras à la Grimaldi, costolette fatte con fegato d'oca, tartufi al vino bianco e tortellini.

GRIMOD DE LA REYNIÈRE, pseudonimo di Alessandro Laurent, buongustaio e scrittore di gastronomia morto nel 1838. Conosciutissimo è il suo *Almanac des gourmands*, nonchè il *Manuel des amphitrions*.

Consommé à la Grimod de la Reynière, brodo con filetti di pollo e verdure - Artichauts à la Grimod de la Reynière, fondi di carciofi ripieni di cipolline fritte al burro, indi panati con farina, latte e formaggio e crostate al forno - Salade à la Grimod de la Reynière, insalata di lattuga bollita e verze tagliate fine, con barbabietole, crostini e tuorli d'uova sbattuti.

GRIVES (*s. f. pl.*). Tordi. — Grives à la broche, à la Medicis (vedi ivi), à la piemontaise (con polenta) au gratin, au cognac, à l'eau-de-vie - Chaud-froid de grives, gratin de grives - Grives aux nids (vedi NID).

GROG (*ingl.*) — Bibita fredda o calda, con rhum, acqua e zucchero, anche con Whisky, aequa e limone.

GROUSE (*ingl.*). — Selvaggina da bosco.

GRUAU (*s. m.*). Orzo mondato. — Potage gruau - Pouding au gruau.

GUILLAUME TELL. Eroe nazionale svizzero, decantato dallo Schiller. Recenti ricerche ne mettono assai in dubbio l'esistenza. — Tarte à la Guillaume Tell, torta di mele, candita (glacée) allo zucchero, decorata da una freccia ed una balestra, od una mela traversata da una freccia d'argento.

H

HACHIS (*s. m.*). Ammorsellato di carne, carne sminuzzata. — Hachis de veau - Hachis de volaille - Hachis de boeuf à la française, ammorsellato di manzo freddo, cucinato con cipolle e patate.

HAM (*ingl.*). Presciutto. — Jorkshire ham, presciutto di Jork.

HARENG (*s. m.*). Aringa. — Hareng frais, salé, fumé - Canapé de hareng - Pâté de areng.

HARICOT (*s. m.*). Stufatino, intingolo di carne, patate e navoni. — Haricot de mouton, spezzatino di castrato con patate, navoni e carotine.

HARICOTS (*s. m. pl.*). Fagiuolini. Haricots verts, fagiolini verdi - Haricots flageolets, fagiuoli primaticci, non maturi - Haricots panachès, fagioli e fagiolini misti.

HATELETS (*s. m. pl.*). Spiedi, lancette per guarnizioni. — Hatelets anche nel senso di brochettes (vedi ivi), così: Hatelets de rognons, hatelets de ris de veau, come brochettes de rognons, brochettes de ris de veau. Si scrive anche attelets, che come derivativo di: atteler, attaccare, sembra più corretto che hâtelets, derivativo di hâteur, cuoco che sopraintende agli arrosti della tavola del re.

HATELETTES (*s. f. pl.*). Fettine di carne alla graticola.

HATEREAU (*s. m.*). Fegatello. — Fetta di fegato di porco pepata ed arrostita alla gratella.

HENRI IV. Enrico IV, re di Francia, morto nel 1610. — Brochet à la Henri IV, luccio cucinato al Champagne, ripieno di bianchetti - Oeufs à la Henri IV, piccole forme di pasta ripiene di uova sbattute, cotte a bagnomaria, con salsa bearnese - Foie gras à la Henri IV, fegato d'oca piccato con tartufi e cucinato in salsa al Madera - lo stesso per: Poulet à la Henri IV. (Il termine Henri IV non si riferisce ad Enrico IV, re d' Inghilterra morto nel 1413, bensì al re Enrico IV di Francia).

HÉRITIÈRE (à la). All' ereditaria. — Pouding à l'héritière, budino di forma cilindrica al cioccolatto e sciroppo alla vaniglia, contornato da biscotti e ripieno di castagne in composta.

HIMMEL UND ERDE (*ted.*). Cielo e terra. — Piatto di patate con purea di mele e salcicciotti.

HIMMELREICH (*ted.*). Regno dei cieli. — Piatto di frutta cotta, funghi, gnocchi alla bavarese e carne di porco affumicata.

HISTORIÉ (*a.*). Istoriato, dipinto, decorato o guarnito con allegorie storiche o di circostanza. — Così: Gâteau historié - Pièce montée, historiée - Croquembouche historié.

HOCHEPOT anche HOTCHPOTSCH. Ammorsellato di carne con verdure. — Hochepot à l'anglaise, ammorsellato di manzo e verdure, cucinato al brodo e birra (ingl. hot pot, marmitta calda) - Hochepot à la française, ammorsellato di carne, verdure fresche e salciccia.

HOMARD (*s. m.*). Astaco, gambero marino (conosciuto generalmente col nome arragosta). — Homards en belle vue, gamberi accomodati a piramide, guarniti con gelatina e limone, serviti in salsa senapata (remoulade).

HORS-D'OEUVRE (*s. m. pl.*). Antipasti (vedi annotazioni nell' « Ordine delle vivande »). — Hors-d'oeuvre chauds - Hors-d'oeuvre froids - Hors-d'oeuvre à la russe, pasticcini d'ostriche in salsa acetosa - Hors-d'oeuvre à l'américaine, ostriche al naturale, ostriche fritte ed ostriche arrostite - Hors-d'oeuvre variès, antipasto assortito.

HORSERADISH (*ingl.*). Rapanelli. — Franc. radis (vedi ivi).

HÔTELIER (*s. m.*). Albergatore. — Morue à l'hôtelière, merluzzo bollito e cucinato al burro, prezzemolo, pepe e sugo di limone.

HOTTE (*s. f.*). Cesta, gerla; forma per gelato o croccante ripieno. — Hotte club alpin, gerla di croccante ripiena di gelato alla fragola.

HOT POT (*ing.*). — Letteralmente: vaso caldo;

bibita di vino o birra, con uova sbattute, zucchero, limone o cannella (vedi HOCHEPOT).

HUMBERT. Umberto I, Re d'Italia, assassinato a Monza nel 1900. — Saumon à la Humbert, salmone bollito, cucinato all'olio con lattuga ed acetosa - Salade à la Humbert, insalata di pomidoro con peperoncini.

HUÎTRES (*s. f. pl.*). Ostriche. — Huîtres d'Ostende - de Taranto - du Fusaro - Huîtres frites, grillées, marinées, braisées, farcies, en hatelets, au naturel, à la Pompadour (vedi ivi), à la Villeroi (vedi ivi) - Huîtres de prairie, dall'inglese: Prairie oyster, ostriche delle steppe americane, per bibita all'uovo sbattuto nel bicchiere, con sale e pepe - Huîtres du Bengale, dall'inglese Bengal oysters (vedi OYSTER).

I

ILLUSTRIERTES BRÖTCHEN (*ted.*). Letteralmente: panino illustrato. — Sandwich, panino gravido.

IMMACULÉE (*a.*). Immacolata. — Crema bianca.

IMPÉRIALE (à l'). All'imperiale. — Oeufs à l'impériale, fette di fegato d'oca, guarnite con farsa di carne e coperte con uova affogate - Rougets à l'impériale, triglie crostate di farsa al burro, tartufi, funghi e vino bianco - Garniture impériale, piccole forme a corona, ripiene di legumi e verdure assortite, indi rovesciate per guarnizione al pezzo di resistenza (grosse pièce) - Sa-

lade impériale, insalata d'asparagi cotti e tagliati, con tartufi trinciati e filetti d'acciuga - Gâteau impérial, dolce al biscotto, con composta d'albicocche, coperto con sciroppo al pistacchio e servito con crema di nociuola gelata - Tourte à l'imperiale, sfogliata spessa alla nociuola con composta d'albicocche, guarnita con fette d'ananas - Impérial, bibita al limone.

IMPÉRATRICE (à l'). All'imperatrice. — Oeufs pochés à l'impératrice, punte d'asparagi in salsa bianca con contorno di uova affogate e crostini al burro - Poularde à l'impératrice, pollastra guarnita con animelle d'agnello saltate al vino bianco, cipolline al forno, polpettine di cervella e crostini al fegato d'oca - Beignets à l'impératrice, frittelle con fette d'ananas, fritte al burro con zucchero vanigliato - Riz à l'impératrice, budino di riso alla crema vanigliata, servito con panna montata e sciroppo di lamponi - Pouding à l'impératrice, budino di gelatina a forma d'anello con frutti al Champagne, avente al centro una forma di crema bavarese con farina di biscotti - Petits fours à l'impératrice, cartoccini di crema di castagne, nociuole e cioccolato, rivestiti di cioccolato e cotti al forno.

INÉDITS (*s. m. pl.*). Inediti, pasticcini. — Beefsteak inédit, bistecca con filetti d'acciuga, pepe rosso tostato, fagiolini verdi e pomidoro a pezzi.

INDISCRETS (*s. m. pl.*). Indiscreti. — Pasticcini dolci, uso beignets al fior d'arancio, ripieni di frutta al sciroppo.

INFANTE. Infante, titolo delle principesse spagnuole

e portoghesi. — Rougets à l'Infante, filetti di triglie in cartocci, erbettine al burro e sugo di limone con salsa cremosa - Filet de boeuf à l'Infante, filetto di bue piccato, guarnito con funghi, lattuga e pomidoro ripieni, con salsa al Madera - Riz à l'Infante, dolce al riso vanigliato, guarnito con pesche e ciliegie al sciroppo, servito in salsa all'albicocca - Infante, specie di «brioche» ripiena di frutta al sciroppo.

INNOCENTS (*s. m. pl.*). Innocenti, piccioni. — Innocents en caisse, piccioni incartocciati - Innocents à la financière-rôtis - Pâté d'innocents - Innocents au beurre d'écrevisses.

IRISH STEW (*ingl.*). — Stufato irlandese; carne di castrato, cipolle e patate in salsa bianca.

ISABELLE. Isabella, regina di Spagna. — Purée Isabelle, purea di selvaggina.

ISIGNY. Città del dipartimento di Calvados in Francia, nota per l'esportazione di uova e latticinii. — À l'Isigny, al burro - Sauce Isigny, salsa al burro.

ISRAÉLITE (à l'). All'israelita. — Potage à l'israélite (anche à la juive), zuppa al vino (o latte) e sugo di limone - Carpe à l'israélite, carpio bollito.col sangue, aceto, burro, cipolle e droghe diverse - Oie à l'israélite, collo d'oca ripieno di farsa di carne, cipolle, pane trito, pepe e uova, da servire col brodo - Haricots verts à l'israélite, fagiolini spezzati, cotti all'acqua, sale pepe, grasso, aceto e sugo di limone, conditi con purea al cioccolato e vino rosso.

IVOIRE (à l'). All'avorio. — Poularde à l'ivoire,

pollastra con gnocchi di pollo e funghi in crema bianca od in salsa bianca (sauce ivoire) - Poulet à l'ivoire, pollo alesso con riso, fette di limone e salsa bianca di pollo - Volaille à l'ivoire, polleria alesso, trinciata e servita in salsa bianca, guarnita con tartufi, funghi, lingua, presciutto e bianco d'uovo affogato, tagliati assieme.

J

JACOBINS (*s. m. pl.*). Domenicani. — Consommé aux jacobins, gnocchetti all'uovo con consumato Jacobins, specie di ortolani - Jacobins, una qualità di funghi nani.

JAM (*ingl.*). Composta di frutti. — Franc. marmelade da non tradursi col francesismo: marmellata.

JAMBALAIA, vedi POULET.

JAMBON (*s. m.*). Presciutto. — Jambonneau, piccolo presciutto - Jambon fumé, salé - Jambon d'Jork - de Westphalie - de Modène - Jambon d'ours, de renne, de sanglier - Jambon de carême, biscotto della forma di presciutto - Jambon à la minute, fette di presciutto crudo saltate al burro con funghi al Marsala, e servite in salsa pomidoro.

JARDINIÈRE (à la). Alla giardiniera. — Con verdure o legumi misti, per zuppe o guarnizioni; anche: à la macédoine de legumes.

JARRET (*s. m.*). Garretto. — Jarret de porc salé

à l'allemande, garretto di maiale cucinato con crauti e gnocchi alla bavarese - Potage au jarret de veau, fettucce di garretto di vitello al brodo.

JAURÉS. Beniamino Jaurés, già ministro della marina in Francia, morto nel 1889. — Œufs à la Jaurés, cartocci ripieni di tartufi, coperti da un uovo, indi cotti al forno e serviti con gamberetti e tartufi.

JEANNE D'ARC. Giovanna d'Arco d' Orleans, detta: Pulcella d'Orleans, arsa viva al rogo dagl'inglesi nel 1431. — Truite à la Jeanne d'Arc (anche Darc), trota arrostita all'olio, guarnita con riso, gamberetti e funghi, in salsa di gamberi - Biscuits glacès à la Jeanne d'Arc, biscotto d'amandorla incartocciato, ripieno di frutti al Maraschino e candito allo zucchero. - Mousse à la Jeanne Darc, panata alla nociuola tostata. - Petits fours à la Jeanne Darc, pasticceria da dessert incartocciata, ripiena di purea di castagne e cioccolato vanigliato.

JOCKEY CLUB. Club ippico stabilito a Parigi. Ebbe per cuoco il celebre Gouffé (vedi ivi) che diede a varie sue specialità il nome: Jockey Club; così: Filet de boeuf à la Jockey Club, filetto di manzo piccato, arrostito e servito con salsa al Marsala, con tartufi, gnocchetti di pollo, gamberetti e pomidoro ripieni. — Filets de bécasses à la Jockey Club, filettini di beccaccie con salsa di tartufi al Champagne. - Oeufs à la Jockey Club, intingolo di rognoni di vitello e tartufi con uova al burro sopraposte. - Salade à la Jockey Club, insalata di punte d'asparagi cotti, tartufi, acciughe in salsa maionesa.

JOINVILLE, città in Francia, già residenza di Filippo d'Orleans, principe di Joinville. À la Joinville, significa generalmente: guarnito di pesci o con salsa di pesce. Saumon à la Joinville, salmone in salsa bianca al burro di gamberetti, guarnito con fette di limone, prezzemolo, patate e gamberetti. — Turbot à la Joinville, fettine di rombo cucinate al vino bianco con farsa di pesce, servite con tartufi, gamberetti e gnocchi di pesci saltati al burro.

JOLIE FILLE (à la) alla bella figlia. — Poulet à la jolie fille, pollo in salsa bianca, con tuorli d'uova sode, burro e prezzemolo.

JOSEPHINE, Maria Rosa Giuseppina, imperatrice di Francia, consorte divorziata di Napoleone I, morta a Malmaison nel 1814. — Filet de mouton à la Josephine, lombo di castrato allo spiedo, cucinato con erbe aromatiche, sugo di limone e salsa scura al burro fresco.

JUIF (*s. m.*) rondone. Juif rôti, rondone arrosto. — Juif, anche pesce martello - Juif, pure una qualità di storione, detto: Merio, da Plinius.

JUIVE (à la) all'ebrea, come à l'israelite (vedi ivi).

JULIENNE (*s. f.*) verdure assortite, fresche od essicate, tagliate a fili per zuppe o guarnizioni.

JUNGFRAU (*ted.*) vergine. Jungfrau, monte della Svizzera. — Glace à la Jungfrau, gelato bianco in forma di roccia.

JURA. Giura, catena di montagne che separa la Francia dalla Svizzera. — Truffes du Jura - tartufi neri del Giura. - Omelette Jurassienne, frittata con tartufi e formaggio. - Tournedos

à la jurassienne, bistecchine di filetto macerate al sugo di limone, olio e cipolle, indi cucinate con tartufi del Giura e servite in salsa pomidoro con patatine.

JUS (*s. m.*) sugo. — Jus de viande, sugo di carne - Jus de fruits, giulebbe. - Potage à la jussienne, gnocchetti di pollo e pomidoro cotti al sugo nel bagnomaria, indi passati al setaccio con crema e tuorlo d'uovo e burro, serviti al consumato con crostini al burro.

JUSTINE, Giustina, nome di donna. — Oeufs à la Justine, uova sode affettate, vuotate dal tuorlo e ripiene di carne di fagiano, indi riscaldate al forno e servite con salsa di tartufi e gelatina.

K

KAÏMAC (*turco*) dolce turco, con crema di latte rappreso. — Kaïmac aux coings, mele cotogne ripiene di crema di latte rappreso.

KALB (*ted.*) vitello. — Kalbsrücken, lombo di vitello - Kalbsbraten, arrosto di vitello.

KALERGIS. Demetrio Kalergis, statista greco morto in Atene nel 1867. — Côtelettes de foie-gras à la Kalergis, braciuole di fegato d'oca e tartufi all'intingolo, con gelatina e salsa di tartufi.

KARAPULKA (*spagn.*) stufato di carne di porco, presciutto e cipolle, misto a uova sode e fettine di salsiccia - detto: Ragoût à l'espagnole.

KAROLYI, magnati ungheresi. — Eclairs à la Karolyi, cannule di sfogliata ripiene di farsa di pollo, servite al sugo d'arrosto (vedi éclairs) - Oeufs à la Karolyi, uova al presciutto con salsa pomidoro. - Gâteau à la Karolyi, fette di dolce all'amandorla, arrowroot, cioccolato, uova sbattute allo zucchero, alternate da composta d'albicocche, candite al cioccolato e servite con panna montata.

KAUNITZ. W. A. Kaunitz, principe di Rietberg, statista austriaco.

Chapon à la Kaunitz, filetti di cappone, piccati, saltati con animelle, funghi e salsa velutata, all'uovo e sugo di limone. — Pouding de riz à la Kaunitz, budino al riso, burro uova e crema alla vaniglia - Così pure il: Soufflé de riz à la Kaunitz. - Timbale à la Kaunitz, timballo di pere mondate, cotte al vino e zucchero, ricoperte con composta d'albicocca al Maraschino, servito con salsa d'albicocca.

KAVIAR, vedi: caviar, uova di pesce, caviale.

KEBAP, specialità della Persia. — Kebap de mouton à la persane; spezzato di montone arrostito allo spiedo con fette di grasso, alternato con foglie di menta e di lauro.

KEPHIR anche Kefyr o Kefir - bibita di latte fermentato con sementi di Kefir, all'uso dei tartari; medicina per i linfatici.

KIDNEYS (*ingl.*) rognoni. — Calf's Kidneys, anche: Veal's Kidneys, rognoni di vitello - Kidneys pie, pasticcio di rognoni.

KIRSCH (*ted.*) da Kirsche, ciliegia, acquavite di ciliegie.

KISSEL (*russo*) crema alla farina con sugo di mirtilli, condensata in forma sul ghiaccio e servita con panna montata.

KLÉBER, Giovanni Kléber, celebre generale francese, vincitore della battaglia di Eliopoli, pugnalato al Cairo nel 1800 e sepolto a Strasburgo, sua città natale. — Matelote à la Kléber, zuppa di pesci al Champagne e Madera, con funghi tartufi e crostini.

KLOSS (*ted.*) gnocco (*pl.*) Klöss - gnocchi di farina, latte e pane - Fleisch Klöss, polpettine di carne all'uovo.

KOMM MORGEN WIEDER (*ted.*) lett.: ritorna domani; frittata di carne di vitello farcita, guarnita al limone.

KÜMMEL, liquore russo è della Germania — Acquavite di grano e finocchio.

L

LADOGA, grandissimo lago a levante di Pietroburgo; è ricchissimo di pesci tra cui il pesce persico. — Perche à la Ladoga, fette di pesce persico cucinate al burro e limone, servite con purea di patate e salsa di datteri di mare.

LA FAYETTE anche: Lafayette. Le denominazioni non si riferiscono a Gilberto di La Fayette, maresciallo di Francia e compagno di Giovanna d'Arco (1380-1462) ma al Marchese di La Fayette, comandante della Guardia Nazionale di

Parigi fino al 1830 - così: Pouding La Fayette, budino di pasta da meringa a diversi colori (arancio, crema al latte e crema alla fragola) servito freddo - Gâteaux La Fayette, pasticcini con composta di frutti, canditi a diversi colori, detti anche: Lafayettes (*s. m. pl.*).

LAGUIPIÈRE celebre cuoco, già al servizio di Napoleone I e maestro di Carême. Seguendo Murat in Russia, morì per congelazione delle mani e dei piedi. — Turbot à la Laguipière, rombo grigliato con olio e datteri di mare a stufato, servito in salsa al burro - Così pure il: cabillaud (merluzzo) à la Laguipière - Filet de boeuf à la Laguipière, piccoli filetti di bue macerati all'acqua, sale ed aceto, indi avvolti in foglie ed arrostiti allo spiedo. - Jambon à la Laguipière, presciutto marinato, ed arrostito, servito con stufatino di fegato d'oca. - Timbale à la Laguipière, timballo a spinale ripieno di riso al Maraschino e pasta da soufflé, cotto al forno con frutta al giulebbe e pistacci, servita con salsa vanigliata.

LANDJÄGER (*ted.*) salcicciotto affumicato - specialità della Baviera e della Svizzera — a base di carne di bue e di vitello con lardo, pepe, sale e finocchio.

LAITANCE (*s. f.*) latte di pesce, sostanza molle e bianca estratta dalle interiora dei pesci maschi - Laitance de saumon frite - Quenelles de laitance.

LAITUE (*s. f.*) lattuga. — Coeurs de laitue, insalata di cuori di lattuga - Laitues au jus - farcies, hachées, à la béchamel, à la crème, etc.

LALLA ROOKH (pronuncia *Lalla Ruch*) eroina del romanzo omonimo di Tommaso Moore, celebre poeta inglese, morto nel 1852. — Punch à la Lalla Rookh (vedi: sibirienne).

LANGOUSTE (*s. f.*) gambero di mare. — Langouste à la Monfort, gambero bollito e servito in salsa di rafano e maionesa verde. - Salade, chaud-froid, salpicon, buisson, bouchées de langoustes.

LANGUES DE CHAT (*s. f. pl.*) lingue di gatto, biscottini al burro in forma di lingue sottili - Langues de chat à l'orange, à la vanille.

LAPEREAU (*s. m.*) conigliotto. — Lapereau à la broche, conigliotto allo spiedo - à l'alsacienne, con crauti - à la provençale, arrostito e cucinato con olio, cipolle e peperoncini - Rable de lapereau, civet de lapereau, salade de lapereau - Lapereau à la S.t Hubert (vedi ivi). Vedi pure: Sevigné.

LAPIN (*s. m.*) coniglio. — Fricassée de lapin, civet de lapin, blanquette de lapin. - Lapin à la broche - Escalopes de lapin à la Maintenon, scaloppine di coniglio cucinate con funghi, tartufi, lingua e piselli.

LAVALLIÈRE (vedi *Vallière*).

LAVARET (*s. m.*) lavareto, specie di trota. — Lavaret au bleu, fumé, à la maître d'hôtel, à la meunière, frit, farci, au beurre d'anchois.

LEFORT, Giulio Lefort, cuoco del principe di Metternich (vedi ivi).

LÉON XIII, Leone XIII Pontefice. — Poularde à la Léon XIII, pollastra cucinata con polpette

di luccio, funghi e gamberetti, con maccheroni per contorno.

LÉONTINE. Oeufs à la Léontine, cartocci con uova ripiene di farsa di pesce e salsa pomidoro.

LÉPORIDE (*s. m.*) coniglio incrociato con lepre. — Rable de léporide, anche: léporin o l'éporine.

LEVRAUT (*s. m.*) leprotto. — Levraut à la chasseur, leprotto all'umido con cipolle - Levraut à l'Orly, leprotto fritto, servito in salsa pomidoro - Levraut à la S. Hubert (vedi ivi) - Levraut à la broche, allo spiedo - à la Marengo, saltato al tegame.

LIÈVRE (*s. m.*) lepre. — Lièvre en pot, anche: lièvre en gîte (vedi: gîte).

LIMA, capitale del Perù. — Saumon à la Lima, salmone bollito, servito freddo con rapanelli, cocomeri e salsa di capperi.

LIVADIA, provincia e città in Crimea, residenza dell'imperatore di Russia. — Fruits de Livadia - frutti di Livadia (del clima meridionale).

LIVINGSTONE, celebre esploratore africano. — Oeufs à la Livingstone, crostini all'uovo con intingolo di fegato d'oca.

LIVOURNAISE (à la) alla livornese. — Rougets à la livournaise, triglie cucinate all'olio, prezzemolo, poco di cipolla e salsa pomidoro - Macaroni à la livournaise, maccheroni con salsa pomidoro. Salade à la livournaise, insalata all'acciuga con salsa maionesa - Bisquits livournais, biscotti di farina, mandorle pestate, zucchero, uova, burro e bianco d'uovo, cotti al forno.

LOBSTER (*ingl.*) astaco, gambero di mare (volg.

arragosta). — Lobster in American style, astaco all'americana, grigliato all'olio, pomidoro, funghi, prezzemolo e vino bianco.

LOLLIPOP (*ingl.*), anche lollypop, confetto di farina, zucchero, burro e miele.

LONDONDERRY. Charles Stuart, marchese di Londonderry (Irlanda) statista inglese morto a Londra nel 1854. — Consommé à la Londonderry, brodo di fagiano e di manzo misti, con filetti di fagiano, piselli, cipolline e punte d'asparagi. - Soles à la Londonderry, filetti di sogliole, con bianchetti, cucinati al Sauterne, guarniti con ostriche, datteri di mare e funghi - Selle de mouton à la Londonderry, sella di castrato, cucinata con vino generoso, limone, gelatina di ribes e pepe rosso - Filets de faisan à la Londonderry, filetti di fagiano con polpette di farsa di fagiano, tartufi, lingua e funghi. - Soufflé à la Londonderry, budino rigonfio, gelato con salsa di fragole, Maraschino e panna montata.

LONGE (*s. f.*) lombata. — Longe de veau à la Camerani (vedi ivi) - Longe de veau à l'italienne, lombata di vitello arrosto, con rognoni, maccheroni crocchetti di spinaci e di animelle.

LORGNETTES (*s. f. pl.*) binoccoli, occhialini, anelli di cipolle ripieni di lingua salata.

LORGNON (*s. m.*) occhialino. — Filets de poulets en lorgnon, polpa di pollo al bianco d'uovo, con incastri di tartufi neri tagliati a dischi, guarnita con lingua salata e funghi.

LOUIS XIII, Luigi XIII. — Potage à la Louis XIII

zuppa con fettine di pane bianco al burro, crema e tuorli d'uova sbattuti al brodo.

Louis XIV, Luigi XIV detto il « Grande » — Anguilles à la Louis XIV, anguille affettate, cucinate al Champagne con funghi, tartufi, filetti di sogliole, gamberi e bianchetti. - Turbot à la Louis XIV, filetti di rombo al limone, cipolle affettate, burro, prezzemolo, alloro, droghe, vino bianco, cucinate al forno con salsa di gamberetti. - Noix de veau à la Louis XIV noce di vitello piccata con lardo, lingua e tartufi, guarnito con dadi di gelatina, funghi, tartufi e salsa tartara. - Pain d'amandes à la Louis XIV, dolce all'amandorla, con gelatina al latte d'amandorla.

Louis XV, Luigi XV. — Filet de boeuf à la Louis XV, filetto di bue guarnito con patate ripiene.

Love in disguise (*ingl.*) amore travestito; cuore di vitello ripieno, rivestito di vermicelli e crostato al forno.

Lucullus, Lucullo, console romano, vincitore di Mitridate, noto per la proverbiale sua munificenza; morì nel 57 anno a. C. — Potage à la Lucullus, brodo di pollo, con gnocchetti di pollo, creste e rognoni di pollo e tartufi - Dîner à la Lucullus, pranzo luculliano. - Maquereaux à la Lucullus, sgomberi di mare bolliti e guarniti con fegati di cavedini (barbote) e filetti di sogliole fritte. - Petits pains à la Lucullus, panini al latte ripieni di fegato d'oca. - Bécasses à la Lucullus, beccacce arrostite indi panate

alla crema all'uovo e burro e riscaldate al forno sopra crostini e servite nel proprio sugo. - Cailles à la Lucullus, filetti di quaglie al crostino con tartufi e purea di fegato d'oca. - Oeufs à la Lucullus, cartocci con uova al tartufo e purea di fegato d'oca.

LUNCH anche luncheon (*ingl.*) colazione alla forchetta.

LYONNAISE (à la) alla lionese, di Lione città in Francia. — Pommes de terre à la lyonnaise, patate alesso guarnite con salsiccia di Lione, castagne, cipolle ripiene, carciofi e salsa al Madera. - Lyonnais (*s. m.*) anche: saucisses de Lyon, salame di carne di maiale e di vitello mista - Lyonnaise (*s. f.*) pasticceria a forma di barchetta con composta d'albicocche, rivestita con pasta da meringhe e cotta al forno.

M

MACÉDOINE (*s. f.*) mistura, mescolanza. — Macédoine de legumes, guarnizione o manicaretto di verdure miste (jardinière) - Macédoine de fruits, frutta mista - Macédoine de fruits à la gelée - Macédoine de fruits glacés.

MÂCHE (*s. f.*) valeriana, anche: raiponce, raperonzolo le cui radici sono mangerecce. — Salade de mâches - Mâches au jus, come: Salade de raiponces - Raiponces au jus - Mâches ou raiponces à la suisse, raperonzolo bollito e saltato al burro.

MAC MAHON, maresciallo di Francia, duca di Magenta, già presidente della Repubblica francese dal 1873-1879. — Beefsteak à la Mac Mahon, bistecca con patate saltate e cipolle.

MADAME (à la). — Salade à la madame, lattuga all'olio, sale, aceto, tuorli d'uova e droghe.

MADAME AGNÉS, Agnés Sorel, amante di Carlo VII, re di Francia, morta al proprio castello Beauté nel 1450. — Timbales à la Madame Agnés, pasticcini con farsa di pollo, lingua, purea di cipolle e tartufi al Madera.

MADELEINE, Maddalena. — Gâteau Madeleine aux amandes, dolce all'amandorla con crema di latte d'amandorla gelato. - Madeleines (*s. f. pl.*) pasticceria di pasta di farina, zucchero, burro uova e sale, al limone ed arancio o Maraschino a scelta.

MAILLEBOIS. — Ragoût d'olives à la Maillebois, olive farcite cucinate all'umido.

M'AIMES-TU? — M'ami tu, qualità di biscottini da dessert.

MAINTENON, Francesca d'Aubigné, marchesa di Maintenon, vedova del poeta Scarron, amante prima, poi moglie morganatica di Luigi XIV, morta in convento nel 1719. — Potage à la Maintenon, brodo di pollo, crema di riso, tuorlo d'uovo e filetti di pollo. - Saumon à la Maintenon, tronco (darne) di salmone guarnito con purea di funghi - Turbot à la Maintenon, filetti di rombo panati, grigliati all'olio e cipolle, guarnito con ostriche e prezzemolo e servito con salsa di gambero - Côtelettes d'agneau à

la Maintenon, costolette d'agnello arrostite da un lato, indi panate dall'altra con farsa di pollo e tartufi e cucinate al burro con crema bianca. - Côtelettes de veau à la Maintenon, costolette di vitello incartocciate (in papillotes) ed arrostite con funghi (vedi anche papillotes) - Macaroni à la Maintenon, maccheroni in salsa alla crema e tuorlo d'uovo, cacio e poc'aglio. - Pêches à la Maintenon, dolce di biscotti in forma di piramide con crema Frangipane al Maraschino, ripieno di frutti in composta, guarnita di pesche e gelatina al sugo di mela.

MAÎTRE D'HÔTEL (*s. m.*) maggiordomo, maestro di casa: à la maître d'hôtel, al burro fresco, prezzemolo trito, limone, pepe e noce moscata, per carni o pesci, detto: beurre à la maître d'hôtel.

MALAKOFF anche Malakow, fortezza di Sebastopoli in Crimea. — Pouding à la Malakoff, budino a forma di torre con gelatina e crema vanigliata, crostato di pistacci, contornato da beignets rotondi e servito con salsa d'albicocca. - Lo stesso per Gâteau Malakow - Malakoff (*s. m.*) salame al lardo, lingua di manzo, carne di maiale e droghe - Malakow (*s. m.*) un liquore russo - Malakoffs (*s. m. pl.*) per noci moscate, anche per fette di griviera impastate con farina e vino bianco, indi fritte al burro.

MALINES, città nel Belgio, con fiorente coltura d'asparagi. — Asperges de Malines, asparagi bianchi di Malines.

MALMAISON, già residenza di Napoleone I presso

Rueil in Francia. — Potage à la Malmaison, zuppa con gnocchetti di farsa di pollo colorati all'uovo ed al spinace, con carotine e cavolifiori. - Bisquits à la Malmaison, pasta al burro di nociuole, mandorle tostate, cedro e fior d'arancio - Gâteau Malmaison, dolce come per i bisquits M. candito all'albicocca, guarnito con anelli di gelatina di mela e servito con panna montata (Chantilly).

MALOSSOL, caviale fresco, non salato, così: Caviar Malossol.

MANCELLE (à la) all'uso di Le Mans (vedi ivi) significa con purea di castagne; così: Escalopes à la mancelle - Dinde à la mancelle.

MANS (Le) capoluogo del dipartimento della Marne in Francia, rinomato per la pollicoltura; così: Volaille du Mans (e non: Volaille de Mans).

MARAIS (*s. m.*) palude, stagno. — Bécasses de marais à la financière, beccacce di palude con contorno alla finanziera (vedi ivi) - Fèves de marais, fave grosse.

MARATHON, Maratona, sulle coste dell'Attica, memorabile per la vittoria ivi riportata dagl'Ateniesi contro i Persi nel 490 a. C. — Potage à la Marathon, zuppa al riso, filetti di montone, pomidoro a pezzi e prezzemolo. - Biscuits à la Marathon, biscotti di farina di castagne e uova, al gusto di vaniglia.

MARC-ANTOINE, Marc Antonio, triumviro romano nell'anno 30 a. C. — Matelotte à la Marc-Antoine, zuppa di pesci, funghi, carote, vino bianco e tartufi.

MARÉCHALE (à la) alla maresciallo. — Esturgeon à la maréchale, storione bollito al vino bianco e radici, indi passato all'uovo e formaggio, colorato al forno e servito con salsa pomidoro. - Soles à la maréchale, sogliola infarinata e fritta, quindi panata, grigliata con burro, tuorlo d'uovo e formaggio. - Côtelettes d'agneau à la maréchale, costolette d'agnello panate con farsa di pollo e tartufi, arrostite al forno e servite con salsa di tartufi. - Tête de veau à la maréchale, testina di vitello, guarnita con riso, tartufi, gnocchetti di pollo ed animelle, in salsa bianca. - Pommes de terre à la maréchale, patate crude affettate sottili, saltate al burro, indi ridotte a purea e crostate al forno con formaggio. - Escalopes de veau à la maréchale, scaloppine di vitello con funghi e salsa bianca al burro. - Filet de boeuf à la maréchale, filetto di bue con tartufi saltati in salsa cremosa (veloutée) gnocchetti di pollo, e creste di pollo. Vedi: Panade. - Pain de fruits à la maréchale, forma di gelatina al Maraschino, ripiena di frutti in composta, contornata d'ananas al crostino.

MARENGO, villaggio presso Alessandria in Piemonte ove Napoleone I sconfisse nel 1800 gli Austriaci al comando del generale Melas. Le denominazioni «à la Marengo» sono del Dunand, allora cuoco di Napoleone I. — Noix de veau à la Marengo, noce di vitello oleata, rostita e cucinata con cipolline, aglio, erbe aromatiche e pomidoro a pezzi - Così pure: Poitrine de veau à la Marengo - Queu de veau

à la Marengo. - Foie gras à la Marengo, pasticcini al grasso di fegato d'oca e tartufi. - Poulet à la Marengo, spezzato di pollo saltato con funghi, cipolle, tartufi e uova fritte. - Levraut à la Marengo, spezzato di leprotto saltato a fuoco vivo con lauro, pepe, prezzemolo, salsa pomidoro e vino bianco.

MARENNES, città della Francia, di fronte all'isola Oleron, nel circondario della Charente inferiore. - Huîtres de Marennes - Matelote à la Marennes.

MARGOT, abbreviazione di Marguerite (vedi ivi).

MARGUERY, noto ristoratore di Parigi, con ristorante Marguery, già in voga. Marguery fu presidente della Società degl'esercenti a Parigi. — Soles à la Marguery, filetti di sogliola al Chablis, crostata con gamberi, tartufi, funghi, datteri di mare, guarnite di bianchetti. - Oeufs à la Marguery, uova affogate (pochés) contornate da purea di carciofi, mista con lingua e servite con salsa bearnese. - Sauce à la Marguery, salsa olandese con purea d'ostriche.

MARGUERITE, Margherita di Valois, detta Margherita di Francia, o Margot de Valois, moglie d'Enrico d'Albret, re di Navarra, scrittrice di poesie e novelle. — Potage à la reine Margot, zuppa di latte d'amandorla all'uovo, con riso e bianco di pollo - Crème plombière à la Marguerite (o Margot), crema alla vaniglia, gelata con Alkermes, sciroppo e fette d'ananas, guarnita con pasticcini da dessert. - Pouding Marguerite (o Margot) budino gelato al sugo d'a-

rancio, con crema gelata al Kirsch e pasticcini all'ananas. - Gâteau Marguerite, dolce di pasta da biscotto ripieno di purea di castagne, candito con composta d'albicocca ed amandorle tostate (Vedi seguito: Reine Margot).

MARIE ANTOINETTE, figlia dell'imperatore Francesco I, consorte di Luigi XVI decapitata durante la rivoluzione del 1793. — Potage à la Marie Antoinette, zuppa all'uovo, purea d'asparagi e filetti di pollo.

MARIE LOUISE, Maria Luisa, figlia di Francesco I, seconda moglie di Napoleone I. — Consommé à la Marie Louise, brodo consumato con gnocchetti di pollo - Potage à la Marie Louise, zuppa con crema d'avena e gnocchetti di pollo - Gnocchi à la Marie Louise, gnocchi di farina, latte e cacio ripieni di selvaggina, panati e cotti al forno. - Beignets à la Marie Louise, frittelle al burro ripiene di crema d'amandorle, servite al sugo di frutta cotta - Bombe à la Marie Louise, bomba con crema alla fragola all'interno e crema vanigliata al Maraschino all'esterno, guarnita con pasticcini di meringa alla gelatina di ribes. - Gâteau à la Marie Louise, dolce con nociuole ed amandorle tostate, con zucchero vanigliato.

MARIE STUART, Maria Stuarda, regina di Francia, poi regina di Scozia, decapitata nel 1587 nel castello di Fotheringhay per ordine della regina Elisabetta d'Inghilterra. — Potage à la Marie Stuart, zuppa con filetti di palato di bue e di fagiano, erbe aromatiche, presciutto e vino

Marsala. - Pommes à la Marie Stuart, sfogliate ripiene di composta di mele, anche frittelle di mele ripiene di crema. - Bombe à la Marie Stuart, bomba gelata all'anice con ciliegie all'interno e crema vanigliata all'esterno.

MARIGNAN, Marignano, anche Melegnano, borgata presso Milano, memorabile per le battaglie del 1515 e 1859. — Oeufs à la Marignan, uova incartocciate con farsa di pollo, funghi, salsa alla crema, cotte a bagnomaria e coperte con filettini di presciutto.

MARLY, Castello a Marly le Roi presso Versaglia. — Potage à la Marly, piselli, fettucce di lattuga e cerfoglio al brodo di manzo. - Oeufs à la Marly, cartocci con farsa di gamberi, funghi e semola al burro, con un uovo sopraposto, indi cotti a bagnomaria. - Soufflé glacé à la Marly, biscotto all'amandorla tostata con gelatina all'albicocca, zucchero vanigliato e crema dolce. - Gâteau Marly, dolce al biscotto e limone, candito all'albicocca alternato con colori rosa e bianco e ripieno di crema di riso al latte e uova alla vaniglia (detta: crème S.t Honoré).

MARMITE (*s. f.*) marmitta, pignatta o pentola. — Marmite, brodo con un pezzo di manzo e verdure miste, servite in una marmitta. - Potage à la petite marmite, zuppa servita nel pentolino.

MARQUISE (à la) alla marchese. — Potage à la marquise, zuppa con piselli, bianco di pollo e lattughe farcite al brodo. - Côtelettes de mouton à la marquise, costolette di castrato panate con farsa di carne, coperte di fette di presciutto e

cotte al forno in salsa bianca. - Poulet à la marquise, filetti di pollo con tartufi, crostati al forno con grasso di fegato d'oca. - Poires à la marquise, pere al sciroppo contornate da riso all'uovo, servite in panna montata con sciroppo al Maraschino. - Marquises (*s. f. pl.*) una qualità di pere. - Marquise (*s. f.*) bibita al vino bianco, zucchero, sugo di limone ed acqua di Seltz.

MARYLAND, Stato della Confederazione Nord-Americana, con fiorente esportazione di cacciagione, ostriche e tartarughe. — Potage de térapène à la Maryland, anche: terrapine à la Maryland, zuppa con filetti di tartaruga al brodo, tuorlo d'uovo, verdure e vino Marsala. - Homards à la Maryland, fette di gambero di mare bollito, fritte all'olio e guarnite con riso e pomidoro a pezzi in salsa al burro e pepe rosso. - Poulet à la Maryland, spezzato di pollo panato, saltato al burro, uova, lardo e guarnite con frittelle di panocchie di gran turco verde. - Gâteau de pommes à la Maryland, torta con composta di mele, cotta al forno, servita al gusto di cannella. - Térapène à la Maryland (vedi: TÉRAPÈNE).

MASCOTTE, dea della fortuna, operetta di Audan. — Bombe à la Mascotte, gelato di crema al sugo di ciliegie con crema alla vaniglia e frutti al Kirsch. - Gâteau Mascotte, dolce di biscotto con crema al café e nociuole tostate. - Mascottes (*s. f. pl.*) tortine di sfogliata con pasta da meringhe, cotte al forno e candite al café.

MASSENA, Andrea Massena, duca di Rivoli, maresciallo di Francia, morto nel 1817. — Potage Massena, zuppa di selvaggina con piccole forme di purea di castagne al Marsala. - Côtelettes de mouton à la Massena, costolette di castrato panate alla pasta di fegato d'oca e cucinate con purea di carne di pollo al Marsala. - Oeufs à la Massena, piccole sfogliate con uova affogate e purea di carciofi.

MASSEPAIN (*s. m.*) marzapane, dal latino maza, purea di farina, mandorle e zucchero, pasticceria di mandorle peste, zucchero vanigliato e bianco d'uovo.

MASSILLON, Giovanni Battista Massillon, celebre predicatore francese. — Matelotte à la Massillon (vedi: MATELOTTE).

MATAFLAN (à la suisse). — Frittata alla Svizzera (uova, farina e latte cotte insieme, indi cucinati in padella come le frittate).

MATELOTTE (*s. f.*) piatto di pesci o minestra di pesci alla marinara. — Matelotte à la Massillon, fritto di pesce misto. - Matelotte à la normande (vedi: NORMANDE) - Matelotte savante, piatto di pesci misti, bolliti con funghi, prezzemolo ed erbe aromatiche, indi tagliati a fette e serviti con intingolo di salsa all'acciuga, gamberi, pepe rosso, cipolle e funghi. Si chiama: matelotte, anche una guarnizione per pesci, composta di frutti di mare, gamberetti, cipolline, funghi e tartufi.

MATIGNON, capoluogo del dipartimento omonimo al nord della Francia. — Esturgeon à la Ma-

tignon, tronco di storione incartocciato assieme a tartufi, arrostito allo spiedo con fette di lardo ed olive e servito in salsa di tartaruga. - Filet de boeuf à la Matignon, filetto di bue cucinato all'olio, cipolle, prezzemolo e limone, servito con salsa al Madera e guarnito con piccole sfogliate ripiene. - Oison à la Matignon, papero (oca giovane) incartocciato con radici, arrostito al forno e cucinato con intingolo di cipolle, carotine e farsa di salciccia al Marsala. - Perdreaux à la Matignon, pernici ricoperte di lardo, incartocciate, arrostite allo spiedo e cucinate come l'Oison à la Matignon.

MATRIMONIALE (à la) alla matrimoniale. — Gnocchi à la matrimoniale, gnocchi in salsa agrodolce (zucchero bruciato, aceto, farina e burro).

MAUVIETTES (*s. f. pl.*) allodole, anche: alouettes. — Mauviettes à la broche, braisées, en caisses - Mauviettes en domino, allodole farcite di fegato d'oca, funghi e tartufi a fior di pelle. - Mauviettes à la Conti, allodole saltate con tartufi - Mauviettes à l'espagnole, allodole con riso, cipolle, presciutto e salsa pomidoro.

MAYONNAISE (*s. f.*) maionesa, salsa fredda o calda all'olio sbattuto con tuorli d'uova, sale, senape e serpentaria. — Mayonnaise de homards, polpa di gamberi di mare (astachi) accomodata con salsa maionesa, olive, cetriolini, capperi, filetti d'acciuga, crostini e quarti d'uova. Così: Mayonnaise de saumon ed altri pesci grossi - Salade à la mayonnaise.

MAZAGRAN, villaggio in Algeria. Termine pari-

gino per un café nero, servito in bicchieri alti. — Mazagran de mouton, stufato di montone, con purea di patate al latte, uova, noce moscata come contorno, ed incrostata al forno con guarnizione di salciccie; così: Mazagran d'écrevisses, de poulet, etc. - Filets de soles à la Mazagran, filetti di sogliola guarniti con maionesa di gamberi di mare, serviti in forma di piramide.

MAZARIN, Giulio Mazarino, cardinale italiano. Fu ministro di Luigi XIII, d'Anna d'Austria e di Luigi XIV; morì nel 1661. — Darne de truite à la Mazarin, tronco di trota cucinato al forno con erbe aromatiche al burro, guarnito con gnocchetti di gamberi e tartufi. - Homards à la Mazarin, manicaretto di polpa di gambero di mare, guarnito con ostriche e funghi, servito in salsa di pesce. - Mazarin de saumon, anche: Mazarine de saumon, torta di salmone con salsa di pesce al vino bianco e pomidoro. - Filet de boeuf à la Mazarin, filetto di bue piccato ed arrostito, guarnito con pasticcini farciti di tartufi ed animelle, nonchè piselli, carciofi e gnocchetti di pollo. - Petits patès à la Mazarin, pasticcini di sfogliata, ripieni di farsa di pollo. - Oeufs pochès à la Mazarin, uova affogate, crostate al forno, riposte sopra pomidoro smezzati e serviti con farsa di fegatini, tartufi, funghi e bianco di pollo. - Mazarin à l'ananas au Kirsch, dolce di farina all'uovo, burro, zucchero e crema, affettato ed alternato con fette d'ananas al Kirsch, servite al sciroppo di frutti.

MAZURKA POLONAISE (*s. f.*) torta pasquale polacca, dolce guarnito, ornamentato.

MÉDAILLONS (*s. m. pl.*) anche: jetons, medaglioni o dadi, dischi, fette di carne a forma di disco. — Médaillons de ris de veau, animelle di vitello panate con pomidoro crostati. - Médaillons à la russe, crostini rotondi all'uovo e caviale.

MÉDICIS, i Medici, illustre famiglia fiorentina del XV secolo. Lorenzo de' Medici, detto il Magnifico, Caterina de' Medici e Maria de' Medici, entrambe regine di Francia. — Potage à la Médicis, brodo all'uovo con gnocchetti di pollo panati (vedi: ASPIC À LA MÉDICIS). - Dinde à la Médicis, tacchina arrosto servita con crostini alla purea di tordi. - Grives à la Médicis, tordi ripieni di farsa di selvaggina, presciutto cotto, guarniti con pasta sciutta, polpettine al grasso di fegato d'oca, lingua e tartufi - Gâteau à la Médicis, dolce di pasta da biscotto a forma sestangolare, candito all'arancio, guarnito con piccole meringhe e pistacci - Aspic à la Médicis (vedi: ASPIC).

MEHLSPEISE (*ted.*) dolce (letteralmente: alimento di farina); franc.: entremet de douceur.

MELON (*s. m.*) mellone, (vedi dettaglio a CANTALOUP).

MENTSCHIKOFF anche MENSCHIKOFF, ambasciatore russo a Costantinopoli; dicesi fosse causa della guerra in Crimea. — Langue de boeuf à la Mentschikoff, lingua di bue cucinata al vino bianco e verdure, indi affettata, guarnita con cipolle, funghi e peperoni, salsa Madera.

MENDIANT (*s. m.*) mendicante, frittata di purea di mele cotta al forno con midollo di pan bigio, uva secca ed amandorle pestate.

MÉRINGUES (*s. m.*) meringhe, confetto di zucchero e bianco d'uovo, cotti al forno, (detti anche: BAISERS) contenenti per lo più panna montata.

METTERNICH, Lotario Wenzel, principe di Metternich, cancelliere austriaco morto nel 1859. — Consommé à la Metternich, consumato di selvaggina con filetti di fagiano. - Aloyau de boeuf à la Metternich, lombo di manzo con crauti e salcicciotti. - Pouding à la Metternich, budino guarnito di marroni canditi e servito con crema al cioccolato - Metternichs (*s. pl.*) biscotti rotondi di pasta alla nociuola, canditi allo zucchero e cotti al forno con crema frangipane al gusto d'arancio, serviti con composta d'albicocca.

MEUNIÈRE (à la) alla mugnaia, infarinato, fritto al burro e servito in salsa al burro e limone. — Così: Ferras, lavaret, soles, truîtes à la meunière, Oeufs à la meunière, uova sode affettate, disposte con purea di gamberi, salmone affumicato e formaggio, indi crostate al forno.

MEUNIER, cuoco di re Luigi Filippo. — La definizione " à la meunière ,, non deriva da lui, ma da: meunier, mugnaio.

MEYERBEER, celebre componista tedesco. — Oeufs à la Meyerbeer, uova al piatto con contorno di rognoni di castrato alla gratella od allo spiedo, affettati e cucinati con salsa pomidoro o tartufi e guarniti con crostini al fegato d'oca.

MICHEL ANGELO, Michel Angelo Buonarotti di Caprese pittore, scultore ed architetto, morto a Roma nel 1564. — Jambon à la Michel Angelo, presciutto braciato con guarnizione di carciofi, funghi e purea di castagne.

MIGNARDISES (*s. f. pl.*) ghiottonerie, delicatezze, per antipasti o dessert.

MIGNON (a) piccolo, grazioso. Mignon, opera del Thomas. — Potage Mignon, code di gamberi e gnocchetti di purea di tartufi al brodo. - Oeufs à la Mignon, uova incartocciate con farsa di presciutto e di vitello, cotte a bagnomaria e servite con salsa pomidoro. - Salade à la Mignon, insalata di verdure fresche tagliate a fettucce, bianco di pollo saltato al burro, fettine di tartufi al vino bianco, tuorli d'uova sode passati al setaccio, senape francese e salsa maionesa. - Glace à la Mignon, conchiglie di riso al sciroppo con gelato di frutti vanigliato.

MIGNONETTES (*s. f. pl.*) piccole polpettine, gnocchetti di cacciagione. — Mignonettes d'ortolans, polpettine d'ortolani. - Mignonettes, anche una qualità di pere ruggine nane. - Mignonette (*s.f.*) (in commercio) polvere di pepe.

MINCE-PIE (*ingl.*) pasticcio di carne trite; anche torta con cedro, limone, uva secca, mele, grasso di rognoni, lingua, zucchero, Cognac, vino di Xeres e noce moscata, il tutto trito insieme, passato al setaccio e cotto al forno. — Questa torta si fa generalmente a Natale.

MINUTE (à la) al minuto, subito, pronto, fatto al momento. — Côtelettes à la minute, costolette

alla gratella o saltate al burro. - Emincé à la minute, spezzatino sottile saltato alla padella, con salsa all'acqua, farina e vino. - Consommé à la minute, brodo con crostini. - Jambon à la minute (vedi: JAMBON).

MIRABEAU, Onorato Gabriele Riquetti, conte di Mirabeau, celebre statista ed oratore francese (1741-1791). — Ris de veau à la Mirabeau, animelle di vitello piccate di lardo e tartufi, cotte al brodo chiaro, indi affettate e guarnite con gelatina e tartufi. - Timbale à la Mirabeau, forma crostata al forno ripiena di olive farcite ed intingolo d'anitre e funghi al Madera. - Poires à la Mirabeau, pere al giulebbe, con contorno di riso e ciliegie. - Gâteau à la Mirabeau, dolce alla nociuola, Maraschino e guarnizione di frutti.

MIRLITONS (*s. m. pl.*) pasticceria sfogliata di forma oblunga o rotonda, ripiena di composta o crema, candita allo zucchero.

MIROIR (*s. m.*) specchio. — Oeufs au miroir, uova al tegame. - Miroirs, (*s. m. pl.*) piccole ciambelle alla nociuola, coperte da composta d'albicocca, con crema d'amandorla nel mezzo e canditi al Rhum. - Miroir de Venus, dal latino: *campanula speculum*, serve come verdura per zuppe od insalate.

MIROTON (*s. m.*) piatto casalingo di carne fredda affettata, saltata al burro e cipolle, e servita al sugo d'arrosto con sale e pepe.

MITONNAGE (*s. m.*) crosta di pane al latte, maritata all'uovo, da servire al brodo come zuppa o come farsa per gnocchi o polpette.

MOCK-TURTLE (*ingl.*). — Mock-turtle, zuppa imitazione di tartaruga - da mock, scherzare, burlare (vedi: TORTUE).

MODE (à la) alla moda. — Boeuf à la mode, manzo piccato con lardo e presciutto, cotto al forno con foglie d'alloro, verdure e cipolle, vino bianco, droghe e salsa scura (d'intingolo). - Boeuf à la mode au naturel (senza salsa) à la française, à l'allemande, aux truffes, aux prunes, etc.

MODERNE (à la) alla moderna, all'ultimo gusto. — Consommé à la moderne, consumato di manzo e pollo, con carote, cipolle, sedano e prezzemolo. - Darne d'esturgeon à la moderne, tronco di storione cucinato con erbe aromatiche al burro, guarnito con gamberetti, tartufi, gelatina screziata sopra filze d'argento. - Poularde à la moderne, pollastra piccata con tartufi, cucinata all'umido con gnocchetti di pollo e tartufi. - Salade à la moderne, insalata di sedani e tartufi affettati.

MOELLE (*s. f.*) midollo. — À la moelle, al midollo, guarnita con midollo affettato sbianchito all'acqua e sale, e condito all'aceto con salsa al Madera.

MOGADOR, Città e porto di mare nel Marocco. — Bombe à la Mogador, bomba di crema al café, con panna montata all'interno.

MOLLET (à la) molle. — Oeufs mollets, uova bazzotte, uova al guscio, poco cotte, da bere. - Pain mollet, pan molle, inzuppato, al latte.

MONACO, principato di Monaco. — À la Monaco, anche aux monacos, con fette di pane fritto al

grasso - così: Consommé, potage o poulet à la Monaco. - Monacos (*s. m. pl.*) fette di pane ripieno per zuppa o per contorno. - Pommes à la Monaco, dischi di patate rammollite all'acqua e sale, indi fritte al grasso con prezzemolo. - Gâteau de Monaco anche: monégasque, dolce al cedro ed amandorla candito allo zucchero vanigliato e pistacci.

MONDAMINE (*s. f.*) farina di granturco delle Indie. — Potage mondamine - Mondamine aux oeufs.

MONTALAMBERT, Marco Renato d' Angoulême, marchese di Montalambert, scrittore e statista francese morto nel 1870. — Ortolans à la Montalambert, ortolani al crostino, saltati al tegame con funghi a stufato.

MONTPENSIER, Antonio Filippo, duca di Montpensier. La duchessa di Montpensier ebbe una gran parte nella fazione detta la « Fronde » avversa al governo durante la minorità di Luigi XIV. — Consommé à la Montpensier, verdure tagliate fine (Julienne) con consumato all'uovo. - Ris de veau à la Montpensier, animelle di vitello piccate di lardo e lingua, bollite al brodo con verdure miste, guarnite di riso in salsa bianca e spezzatino di pollo. - Rognon à la Montpensier, rognoni di vitello al risotto con tartufi. - Poularde à la Montpensier, fette di bianco di pollastra, alternate da fette di lingua affumicata, sopra fondo di purea di cipolle, guarnite con crostini al burro, punte d'asparagi e piselli. - Charlotte à la Mont-

pensier, meringa al latte d'amandorla con fette d'arancio.

MORILLES (*s. m. pl.*) trippetti, specie di funghi.

MORNAY, Duplessis Mornay, storico e pubblicista francese, amico di Enrico IV (1623). — Fonds d'artichauts à la Mornay, fondi di carciofi ripieni di grasso di fegato d'oca, serviti con salsa di pesce alla crema e parmigiano.

MONTEBELLO, villaggio in Piemonte ove Napoleone I sconfisse gli austriaci nel 1800 ed ove Napoleone III riportò una seconda vittoria nel 1859. — Potage à la Montebello, zuppa di carote, rape, sedani, cavolifiori e piselli al brodo di manzo e vino rosso. - Brochets à la Montebello, luccio piccato con tartufi e ripieno di farsa di pesce bollito, indi cucinato al lardo con erbe aromatiche, guarnito con gnocchi di pesce ed ostriche, servito in salsa bianca e pepe rosso.

MONTE-CARLO, celebre casa da giuoco nel Principato di Monaco. — Consommé à la Monte-Carlo, consumato con ritagli di carote, rape e sedani. - Homards à la Monte-Carlo, fette di gambero di mare saltate all'olio e cipolle con funghi e pomidoro, servite con riso ed ostriche fritte con salsa di gamberi di mare - Così pure: Langoustes à la Monte-Carlo. - Côtelettes de mouton à la Monte-Carlo, costolette di castrato con fagiolini verdi. - Sorbet à la Monte-Carlo, sorbetto rosa al Champagne, servito in bicchieri o coppe di ghiaccio naturali. - Petits fours à la Monte-Carlo, pasticceria da dessert con

pasta all'amandorla, alternata con pasta al pistaccio.

MONTE CHRISTO, Isola di Monte Cristo presso Elba. Conte di Monte Cristo, alchimista, reso celebre nel romanzo di A. Dumas. — Salade à la Monte Christo, fette di gambero di mare e tartufi in insalata con fondi di carciofi, patate, uova sode e peperoni alla maionesa.

MONTESQUIEU, Carlo, barone della Breda e di Montesquieu, celebre scrittore di filosofia, presidente del Parlamento di Bordeaux, autore dell'*Esprit des lois* (1689-1755). — Potage à la Montesquieu, zuppa di cocomeri ripieni ed affettati, al brodo di pollo con funghi e crostini all'uovo e cacio. - Rougets à la Montesquieu, filetti di triglia saltati al burro e vino bianco, in salsa alla crema e limone. - Timbale de foie gras à la Montesquieu, manicaretto al grasso di fegato d'oca, con salsa al Marsala. - Crème plombière à la Montesquieu, gelato alla crema di riso con fette di melone ed ananas al Kirsch con contorno di biscottini.

MONTGELAS, Montgelas, Signori de la Thuille presso Chambery in Savoia. — Quenelles à la Montgelas, gnocchetti di pesce in salsa di bianchetti ed acciughe, guarniti con ostriche e riso arrosto. - Longe de veau à la Montgelas, lombo di vitello con cartocci di fegato d'oca. - Timbale de soles à la Montgelas, timballo di filetti di sogliola con tartufi, salsa pomidoro, burro, formaggio e pepe rosso.

MONTHOLON, Carlo Montholon, conte di Lee, ge-

nerale francese. Fu a S. Elena con Napoleone I e morì a Parigi nel 1853. — Longe de veau à la Montholon, lombo di vitello arrostito allo spiedo e guarnito con cartoccini di stufato misto. - Crème à la Montholon, dolce di forma cilindrica, ripieno di crema all'amandorla e panna montata, rivestito di gelatina al pistaccio.

MONTMORENCY, Laval duca di Montmorency, maresciallo e connestabile di Francia. Potage à la Montmorency, pastine al brodo di pollo con polpettine di lattuga ripiene di farsa di pollo - Ecrevisses à la Montmorency, gamberetti di mare bolliti, guarniti con gnocchetti di pesce alla salsa di gamberi e crema con tartufi - Longe de veau à la Montmorency, lombo di vitello allo spiedo, con contorno di ostriche, gamberi e creste a stufato. - I dolci: à la Montmorency s'intendono con ciliegie di Montmorency, cittadina nel dipartimento della Senna e Oise, con fiorente coltura di frutta. Così: Gâteau à la Montmorency, dolce all'amandorla con ciliegie e sciroppo di ciliegie - Pouding à la Montmorency - Riz à la Montmorency.

Savarin à la Montmorency (vedi: SAVARIN) - Montmorency chiamasi pure la ciliegia coltivata ivi.

MORUE (*s. f.*) merluzzo, fresco, salato o secco; moruette, piccolo merluzzo. — Salade chaude de morue - Vol-au-vent de morue à la béchamel - Beignets de morue - Morue à la norvegienne.

MOSCOVITE (à la) alla moscovita. — Potage à la

moscovite, zuppa al brodo con fettine di presciutto, latte rappreso e cipolline al Marsala; anche: con filetti di storione, erbe aromatiche, Madera e funghi al brodo di pesce - Sterlet à la moscovite, storione al burro e vino bianco, salsa pomidoro al Madera e burro di gamberetti - Fromage moscovite, crostini spalmati di burro con sardelle, gamberi e polpa di starna - Charlotte à la moscovite, dolce al biscotto con composta di mele al Kirsch ed amandorle tostate - Gelée à la moscovite, detta: Moscovite (*s. f.*) forma di gelatina con frutti, gelata alla superficie - Moscovite (*s. f.*) pure una pasticceria a forma di barchetta.

MOSTAGANEUR, da Mostaganem, città d'Algeria, nella provincia d'Orano. — Pasticceria, corone alla crema.

MOUSQUETAIRE (à la) alla moschettiere. — Potage à la mousquetaire, zuppa con pastine a mezzaluna, cipolline rostite e parmigiano - Hachis de mouton à la mousquetaire, spezzatino di castrato con funghi e crostini - Poitrine de veau à la mousquetaire, punta di petto di vitello cotta al vino con salsa al prezzemolo - Oeufs à la mousquetaire, uova al piatto con rognoni di montone e cipolle in salsa bianca - Sauce à la mousquetaire, salsa verde all'olio, senape ed aceto con erbe aromatiche trite assieme.

MOUSSE (*s. f.*) schiuma, da: mousser (*v*) schiumare, crema di gelatina sbattuta per dolci o farse; così: Mousse à l'abricot, mousse au

Champagne. — Mousse de jambon, pasticcio di sfogliata ripieno di farsa di pollo e presciutto passata al setaccio con salsa alla crema, tartufi e pepe.

MOUSSELINE (*s. f.*) salsa olandese con crema sbattuta. — Mousseline de foie gras, crema di grasso di fegato d'oca - Mousseline de homards, pasticcio di sfogliata con polpa di gambero di mare, preparato come: la mousse de jambon.

MOUFFIN (*ingl.*) panino al latte, uovo e burro (come la brioche) tagliato in due e tostato. — Rice mouffin, panino al riso cotto, servito freddo e misto con latte e zucchero.

MULET (*s. m.*) muggine, pesce di mare; Mulet au beurre fondu, à la matelotte, aux fines herbes, frit, grillé, à la maître d'hôtel.

MULLAGATAWNY o mulligatawny (*indiano*), zuppa indiana al riso e Karì, fettine di testa o carne di vitello, pollo e di coniglio, oltre verdure assortite, detto anche: potage à la mulligatawny.

MURAT, Gioachino Murat, cognato di Napoleone I, re di Napoli, fucilato il 13 Ottobre 1815. — Noix de veau à la Murat, noce di vitello farcita di funghi, tartufi e cipolline, cucinata al forno e servita con creste e gnocchetti di pollo a stufato con funghi.

MURGER, Enrico Murger, romanziere francese, morto a Parigi nel 1861. — Salade à la Murger, insalata di fondi di carciofi, fettine di zampino di vitello bollite e verdure assortite.

MURILLO, Bartolomeo Estéban Murillo di Sivi-

glia, celebre pittore spagnuolo morto nel 1682. — Côtelettes de mouton à la Murillo, costolette di castrato rostite al burro, guarnite di funghetti a stufato.

MUSIGNY, vino della Costa d'Oro in Borgogna. — Au Musigny, con vino Musigny.

MUSICIENS (*s. m. pl.*) fagioli. — Bombe à la musicienne, bomba gelata con ciliegie al Kirsch, sopra zoccolo di biscotti e ornamentata con figurine d'istrumenti musicali.

MYRTILLES (*s. f. pl.*) mirtilli. — Flan aux myrtilles, torta di mirtilli.

N

NACHTISCH (*ted.*) pospasto, dessert.

NANCY, città nella Lorena. — À la Nancy, significa con riso.

NANTES, città in Francia presso le foci della Loira. — À la nantaise, all'uso di Nantes - Rougets à la nantaise, triglie grigliate al sugo di limone, prezzemolo e cipolline al burro - Homards à la nantaise, polpa di gambero di mare bollito, con salsa maionesa - Timbales nantais, pasticcini con ostriche fritte, gamberetti e tartufi al Madera - Tendrons de veau à la nantaise, punta di vitello con lattuga farcita.

NANTAIS (*s. m. pl.*) anche: croquets à la nantaise, croccanti all' amandorla, zucchero e bianco d'uovo.

NANTAISES (*s. f. pl.*) piccola pasticceria con frutti in composta.

NANTUA, città marittima nel dipartimento dell'Ain in Francia. — À la Nantua significa generalmente con gamberi o con salsa di pesce - Ecrevisses à la Nantua, gamberi saltati al burro, erbe aromatiche e salsa alla crema - Saumon à la Nantua, salmone bollito e cucinato in salsa di gamberi.

NAPIER, Lord Napier, ammiraglio inglese. — Potage à la Napier, zuppa con piselli e filettini di carne salata sbianchita, indi arrostita.

NAPOLÉON I, Napoleone Bonaparte, imperatore di Francia, morto prigioniero a S. Elena, il 5 Maggio 1821. — Esturgeon à la Napoléon I, storione cucinato al Champagne, guarnito di bianchetti, funghi, filetti di sogliola e tartufi.

NAPOLÉON III, ultimo imperatore di Francia morto a Chiselhurst nel 1873. — Soles à la Napoléon III, filetti di sogliola fritti, con salsa al prezzemolo e fette di pomidoro.

NATIVES (*ingl.*) piccole ostriche delle coste d'Inghilterra.

NAVARIN, Navarino, città nella penisola di Morca ove nel 1827 ebbe luogo la battaglia navale tra le flotte russo-anglo-francese alleate contro la flotta turca. — Potage à la Navarin, zuppa con fettine di gnocchetti di fagiano e gamberi, con piselli e prezzemolo - Cabillaud à la Navarin, merluzzo fresco bollito con radici e vino bianco, guarnito con funghi, gamberetti e frutti di mare - Rougets à la Navarin, triglie

ripiene d'erbe aromatiche o di bianchetti cucinati al Champagne, crostate al forno e guarnite con polpa di gambero - Queue de boeuf à la Navarin, coda di bue affettata, saltata al burro e Marsala, con rape, piselli e cipolline per contorno.

NAVARIN (*s. m.*) spezzato di carne a stufato con rape e carote. — Così: Navarin de mouton.

NAVARRAISE (à la) alla navarrese, di Navarra, antico regno sui due versanti dei Pirenei. — Côtelettes de veau à la navarraise, costolette di vitello arrostite, indi saltate in salsa pomidoro e guarnite con risotto - Pommes de terre à la navarraise, quarti di patate bollite a metà, indi fritte all'olio - Choux à la navarraise, cavoli cucinati al burro, aglio e sugo di carne - Gâteau navarrais, specie di brioche ripiena di cedro ed uva secca.

NELSON, Orazio Nelson, celebre ammiraglio inglese, morto nella battaglia navale a Trafalgar il 21 Ottobre 1805. — Potage à la Nelson, filetti di bue e di presciutto al brodo - Consommé à la Nelson, zuppa di magro, con purea di gambero di mare, uova al pepe rosso e gnocchetti di farina fritti all'olio - Beefsteak à la Nelson, bistecca al burro, cucinata nel tegame con sugo di carne, servita con cipolline e patate - Boeuf à la Nelson, manzo macerato al vino rosso, indi piccato ed arrostito al burro e sugo di carne, guarnito con verdure assortite - Pouding à la Nelson, dolce con ciliege - Tourte à la Nelson, torta di sfogliata al cioccolato e

pistaccio, alternata con pasta per meringa alla nociuola, con composta d'albicocca, gelatina di mele e sugo d'ananas.

Nelsons (*s. m. pl.*) pasticceria da dessert con composta d'albicocca e zucchero al Rhum.

NEMROD, pronipote di Cham, fondatore di Babilonia e cacciatore intrepido. — À la Nemrod, come: à la chasseur (vedi ivi).

NESSELRODE, Carlo, Roberto, conte di Nesselrode, statista russo morto nel 1862. — A la Nesselrode, con panera di castagne e cioccolato gelata - Filets de volaille à la Nesselrode, piatto freddo con filetti di pollo, lingua e uova, con insalata nel mezzo e salsa maionesa - Soufflé de bécasses à la Nesselrode, manicaretto di pernici con tartufi e salsa bruna al Champagne - Pouding à la Nesselrode, dolce con farina, fecola, purea di castagne, uova, cedro ed uva secca, con bianco d'uovo sbattuto, cotto in forma a bagnomaria e servito con salsa al vino od al punch - Bombe à la Nesselrode, gelato di castagne all'interno e crema alla vaniglia.

NEZ DE CHAT, naso di gatto, specie di fungo. — Sauce aux nez de chat.

NICE, Nizza, à la niçoise, alla nizzarda, anche: à la niçarde. — Consommé à la niçoise, filetti di pollo con riso e dadi di verdure al brodo consumato - Beignets d'anchois à la niçarde, frittelle all'acciuga - Tournedos à la niçarde, bistecchine di filetto alla gratella, con conserva di pomidoro ed olive ripiene - Gâteau niçois,

dolce di farina, zucchero, burro, uova, uva Malaga, cedro, ed arancio con cannella.

NICOTERA, Giovanni Nicotera, statista italiano nato a S. Biase in Calabria. — Macaroni à la Nicotera, maccheroni cucinati al brodo di manzo e pomidoro, con contorno di spezzatino di lombo, serviti al burro e parmigiano.

NID (*s. m.*) nido. — Cailles aux nid, quaglie arrostite allo spiedo, servite sopra striscie (pagliucce) di patate disposte a nido, ripieno di purea di funghi, sopra fondo di crescione - Nid de cigogne (*s. m.*) nido di cicogna, dolce freddo di lasagne allo zucchero fritte al burro, disposte a nido - Nid d'hirondelle, nido di rondine (Salanga) specialità chinese - Potage aux nids d'hirondelle, anche: Potage Batavia, nidi di salanga al brodo.

NIGHT CAP (*ingl.*) beretto da notte; bibita mista, calda o fredda da prendersi prima d'andare a letto.

NITOUCHE (*s. f.*) santarella. — Gâteau nitouche, dolce di farina, uova, burro, latte e crema di pistacci, composta d'albicocca al bianco d'uovo, con frutti al giulebbe per contorno.

NIZAM, anche: Dekkan, Stato dell'India con Hyderabad capitale, tributario della Gran Bretagna. — Semola di sago o tapioca - Perles de Nizam - perle di tapioca per brodo; così: Consommé aux perles de Nizam.

NOAILLES, nobile famiglia francese che diede alla Francia un cardinale, due marescialli e degli uomini di Stato, fra cui, Enrico, marchese di

Noailles, già ambasciatore francese a Roma. — Boeuf à la Noailles, filetto di manzo ripieno di cocomeri e lingua di montone, cucinato al forno - Côtelettes de veau à la Noailles, costolette di vitello cucinate al Madera disposte con fette di presciutto alternate con paste corte, come per i: filets de veau mignons à la Noailles - Omelette à la Noailles, frittata di farina, crema di latte, uova e zucchero cotta al forno con cedro, biscotti all'amandorla e fior d'arancio.

NOIX (*s. f.*) noce. — Noix de veau, noce di vitello, ganglio della spalla del vitello - Noix come: la parte migliore, così: Noix de jambon.

NOISETTES (*s. f. pl.*) diminutivo di noix; così: noisettes d'agneau, noisettes de mouton. — Noisette (*s. f.*) nociuola; crème à la noisette, crema alla nociuola - Beurre à la noisette, burro colorato al fuoco - Noisette franche, avellana (vedi: BLANC MANGER À LA SMOLENSK).

NONNATS (*s. m. pl.*) bianchetti di mare. — Così: nonnats de Provence, nonnats de Nice, per bianchetti della Provenza, bianchetti di Nizza.

NORFOLK, contea in Inghilterra, proprietà dei Duchi di Norfolk. — Potage à la Norfolk, fette di pane e vino al brodo d'anitra selvatica - Oeufs à la Norfolk, uova sode tagliate a metà, indi panate, fritte e servite in salsa piccante.

NORMANDE (à la) alla normanna, della Normandia. — Saumon à la normande, salmone bol-

lito, guarnito con funghi, ostriche e frutti di mare - Matelotte à la normande, fette di pesce cucinate al vino bianco e salsa bianca al burro, con funghi, ostriche, gamberetti e frutti di mare - Haricots de veau à la normande, spezzato di vitello, infarinato, arrostito con presciutto e burro, patate, prezzemolo e legumi a stufato - Pommes de terre à la normande, dischi di patate crude fritte al burro.

NORVÉGIENNE (à la) alla norvegiana. — Morue à la Norvégienne, stochefisso a pezzi, bollito, con salsa al vino bianco, prezzemolo, rosso d'uovo, burro e sugo di limone - Saumon à la norvégienne, salmone salato, sbianchito, indi bollito e guarnito con spinaci - Pouding à la norvégienne, budino di riso, uova, farina, zucchero e burro cotto in forma nel forno - Gâteau norvégien, torta piatta alla pasta d'amandorla amara e Kirsch, uova e burro.

NOUGAT (*s. m.*) croccante. — Nougat aux avelines, croccante di nociuola - Nougat aux pistaches, croccante di pistacchi - Nougat blanc, detto: nougat de Montélimar, croccante di miele, zucchero, amandorle, pistacchi, bianco d'uovo, rivestito di pasta da ostie - Nougat à la turque, croccante d'amandorle al miele - Sauce nougat, anche: sauce nougatine, salsa dolce alla vaniglia con mandorle pestate e zucchero.

O

OBERLAND, altipiano bernese. — (Vedi: TARTELETTES À LA OBERLAND).

OCCHI POCCHI, termine più noto all'estero che in Italia per gelato usuale, misto, a colori diversi (fragola, limone ed arancio).

OEUFS (*s. m. pl.*) uova. — L'infinità di metodi per cucinare le uova, portan con sè altrettante definizioni le più svariate che sarebbe fuori luogo di accennare anche sommariamente. Esistono appositi trattati di cucina per cucinare le uova ed il « Vademecum » contiene le denominazioni più importanti sotto i rispettivi nomi raccolti alfabeticamente.

OHRFEIGE (*ted.*) (letteralmente: schiaffo), pasticceria di fecola al latte, uova, bianco d'uovo sbattuto con zucchero candito, ripiena di composta.

OKROSCHKA (*russo*) minestra fredda a base di pesci o carne con cocomeri, porro e crema agro dolce.

OIE (*s. f.*) oca. — OISON (*s. m.*) papero, oca giovane.

OIGNON (*s. m.*) cipolla. — Chapelet d'oignon, resta di cipolle - Oignonade, cipollata (condimento di cipolle fritte) - Purée d'oignons (soubise) purea di cipolle.

OLLA PODRIDA (*spagn.*) anche: Olla pudrida, mi-

nestra spagnuola a base di salciccia (chorizos) ceci (garbanzos) carni e verdure miste servita in una pignatta (olla).

OMBRE (*s. m.*) ombrina, pesce. — Ombre chevalier, trota di mare - Ombre au bleufrit-grillé, à la mâitre d'hôtel, aux fines erbes - Ombre de mer - Ombre de riviére. - Ombrine, piccola ombrina.

OMELETTE (*s. f.*) frittata. — Omelette à la voyageur, frittata fredda (ad uso provvigione di viaggio) con uova, presciutto, lingua e senape - Omelette à la sportsman, frittata fredda, con carne, uova, purea di selvaggina e presciutto - Omelette à la zuave (vedi ivi) - Omelette à l'algerienne, con riso e pomidoro - Omelette à l'americaine, con carne salata e pomidoro - - Omelette à la béarnaise, con funghi, uova e carciofi ripieni - Omelette à la Durand, con tartufi e punte d'asparagi - Omelette à l'égyptienne, con tartufi e polpa di quaglie - Omelette à la flamande, con spinaci ed animelle - Omelette à la Bedford, con farsa di fegatini - Omelette à la Brillat Savarin, con formaggio e porri - Omelette Robert, con lardo e cipolle - Omelette à la Noailles (vedi: NOAILLES) - Omelette à la Soubise, con purea di cipolle - Omelette naturelle o nature - Omelette au Rhum, soufflée, sucrée, au Kirsch, à la salamandre, bruciata col ferro rovente - Omelette du desert, frittata araba, con uova di struzzo, aglio, pomidoro, cipolle e peperoni.

ORLÉANS (à la d'). Questo termine non si riferisce

a Filippo d'Orléans detto: Philippe Egalité, morto sul patibolo nel 1793, ma al fratello del Re Luigi XIV morto nel 1701. — Filets de merlans à la d'Orléans, fette d'asello al vino bianco, contornato da gnocchetti di pesce, funghi, tartufi e gamberi di mare - Carottes à la d'Orléans, carote al burro in salsa bianca e prezzemolo - Croquettes de pommes à la d'Orléans, crocchetti di patate con presciutto, lingua, tartufi e pomidoro - Oeufs à la d'Orléans, uova al piatto con contorno di purea di fagiano - Pouding à la d'Orléans, dolce di pasta da biscotto rivestito con gelatina, cedro, ananas al Maraschino, servito con sciroppo di fragole.

ORLY, anche: HORLY, nome d'origine incerta. — À l'Orly, significa in pasta da friggere o frittura; così: Filets de soles à l'Orly, come: Orly de filets de soles, per filetti di sogliola fritti - Huîtres à l'Orly, come: Orly d'huîtres, per: frittura d'ostriche - Oreilles ou pieds à l'Orly - Palais de boeuf à l'Orly.

ORTOLANS (*s. m. pl.*) ortolani. — Ortolans à la Brissac (vedi: BRISSAC), ortolani al crostino con presciutto, funghi, tartufi e salsa al Madera - Ortolans à la cendre, à l'italienne (con pasta sciutta) à la Montalambert (vedi ivi) à la sirène Françoise, in cartocci con erbe aromatiche e funghi.

OSEILLE (*s. f.*) acetosa, pianta. — Oseille sauvage, acetosella.

OSTENDOISE (à l') all'ostendese, d'Ostenda, città

nel Belgio, con importante esportazione di pesci e coltura d'ostriche - Salade à l'ostendoise, insalata d'ostriche, gamberi di mare, maionesa e salsa verde - Escalopes à l'ostendoise, scaloppine di manzo panate in salsa bianca, con ostriche e cipolle tagliate fine ed intingolo d'arrosto.

OUCHA, anche: OUKA (*russo*) zuppa di pesci, julienne e crostini al pepe rosso, da servire con pasticcini al salmone, detti: rastigai.

OXFORD, città in Inghilterra, nota per la sua università. — Oxford John, pasticcio di farsa di carne di montone, tartufi, funghi, cipolline, prezzemolo, droghe, cocomeri e gamberetti, incrostato al forno e servito con salsa al Marsala.

OYSTER (*ingl.*) ostrica. — Boiled oysters, ostriche bollite - Devilled oysters, ostriche indiavolate, con pepe di Caienna - Bengal oysters, ostriche del Bengala, uova cotte nel guscio di ostriche.

P

PACHA o PASCHA, titolo turco. — Poulet à la Pacha, pollo saltato, guarnito con uova farcite di carne di vitello e tartufi, servito in salsa bianca - Homards à la Pacha, pasticcio, torta ripiena di farsa di gamberi di mare, uova e pane gratuggiato al burro.

PAGANINI, Nicolò Paganini, genovese, celebre vio-

linista morto a Nizza nel 1840. — Tète de veau à la Paganini, testina di vitello all'umido con tartufi.

PAILLE (*s. f.*) paglia. — Paillettes (*s. f. pl.*) pagliette di formaggio, specialità inglese (cheese-straws) impasto di burro fresco, farina e formaggio gratuggiato con un pochino di pepe rosso, tagliato a triscie sottili, colorate all'uovo e servite invece di formaggio e burro - Pommes paille, patate crude tagliate a fettine sottili (pagliuzze) e fritte al grasso.

PALAIS (*s. m.*) palato. — Palais de boeuf à la Vatel (vedi: VATEL) stufatino di palato di bue con tartufi - Palais de porc, palato di maiale - Blanquette de palais de boeuf, spezzatino di palato di bue in salsa bianca - Atterreaux de palais de boeuf, fettine di palato allo spiedo - Bordure de riz à la valenciennoise, stufatino di palato di bue al contorno di riso - Palais de dames à la niçoise, biscottini al burro, zucchero, bianco d'uova sbattuto al curaçao, cedro ed amandorle pestate.

PALATINE (à la) del Palatinato. — Dindonneau à la palatine, tacchinello ripieno di grasso di fegato d'oca.

PALESTINE, Palestina nella Siria. — À la Palestine, significa con carciofi di Gerusalemme (detti: topinambours).

PALMERSTON, Enrico, visconte Palmerston, statista inglese morto nel 1865. — Potage à la Palmerston, zuppa al brodo di selvaggina, con funghi, fettine di lepre e presciutto - Gâteau

à la Palmerston, dolce di farina, uova, bianco d'uovo sbattuto, pistacci, amandorle, zucchero cedro al fior d'arancio, ripieno di crema di fragola e servito con composta d'albicocca.

PANACHÉ (a) misto, a colori misti, variopinto, screziato. — Così: Salade panachée, insalata screziata - Gelée panachée, gelatina a diversi colori - Glace panachée, gelato misto - Panaché (*s. m.*) gelato misto, detto marmorizzato - Panaché (*s. m.*) piatto di fagioli bianchi e verdi misti - Panaché à la moderne, dolce di gelatina all'arancio, con crema d'amandorla alla vaniglia, alternata con biscotti alla composta d'albicocca.

PANADE (*s. f.*) panata, purea di farina, latte e burro cotta al forno. — Panade aux oeufs, panata con farina, burro e uova ad uso di zuppa magra - Panade à la croûte, come la precedente con aggiunta di crostini - Panade à la maréchale, con l'aggiunta di gnocchetti di gamberi - Panade de carême, pánata di pane e latte - Panade à la française, brodo con pan grattato, burro e noce moscata - Panade à la pauvre homme (vedi ivi).

PANIER (*s. m.*) cesto. — Panier de fruits, giardinetto - Paniers d'oranges, buccie d'arancio tagliate a forma di cestini e colmati di gelatina screziata - Petits paniers (*s. m. pl.*) pasticceria a forma di cestini, con composta di frutti o cedro.

PANNEQUET (*s. m.*) anche: CRÊPE (*s. f.*) frittata piatta, dal tedesco: Pfannekuchen - inglese: pancake.

PAPALE (à la) all'uso papale. — Foie gras à la papale, fettine di fegato d'oca preparate con sale, pepe e noce moscata, indi saltate al burro e cucinate al vino bianco con rognonetti di pollo, tartufi e brodo di pollo ridotto, da servirsi in tazze o coppe.

PAPE, Papa. — Sorbet à la Pape, sorbetto all'arancio con sugo di limone, servito con Champagne misto con poca crema di latte e tritura d'amaretti.

PAPILLOTES (*s. f. pl.*) cartocci, astucci di carta oleata per coprire carni e verdure durante la cottura e conservarne il sugo. — Così: Côtelettes en papillotes anche: Côtelettes à la Maintenon, costolette incartate, cucinate all'intingolo.

PAPRIKA (*ungh.*) pepe rosso detto di Spagna. — Poulet au paprika, spezzato di pollo al pepe di Spagna - Goulash au paprika, stufatino ungherese.

PARADIS (*s. m.*) paradiso, termine per un sorbetto all'arancio e Champagne. (Questo sorbetto fu già servito in buccie d'aranci appesi alla pianta).

PARFAIT (*s. m.*) perfetto, leggermente gelato, o gelatinato. — Così: Parfait de foie-gras, grasso di fegato d'oca in gelatina - Parfait au moka, crema al caffè, leggermente gelata.

PARISIENNE (à la) alla parigina. — Poulet à la parisienne, pollo arrostito allo spiedo con lardo, indi affettato e servito con verdure, funghi, presciutto a stufato e creste di pollo - Salade à la parisienne, insalata di verdure miste - Pou-

ding à la parisienne, budino con salsa all'uovo, crema zucchero e vino di Xeres o Marsala.

PARMENTIER, ispettore di sanità a Parigi morto alla fine del XVIII secolo. Dicesi abbia importata la patata dall'America nel 1770. À la Parmentier significa: con patate. — Potage à la Parmentier o, Potage Parmentier, purea di patate al brodo - Tournedos à la Parmentier, piccole bistecche servite sopra crocchetti di patate, con fondi di carciofi ripieni di presciutto alla crema.

PASCALINE (*s. f.*) piatto pasquale. — Pascaline de veau, punta di vitello farcita al riso, con contorno di animelle di vitello, polpettine di lattuga, lingua affumicata e salsa al Marsala - Pascaline de veau, agnelletto ripieno servito con contorno di riso e funghi, in salsa d'arrosto, detta anche: Pascaline d'agneau à la royale.

PÂTE (*s. f.*) pasta (alimentare). — Pâtes d'Italie, pastine da zuppa - Consommé aux pâtes d'Italie, pastine al brodo.

PÂTÉ (*s. m.*) pasticcio di carne al sugo gelatinato.

PATÉE (*s. f.*) termine rurale (pastone per pollame).

PATIENCES (*s. f. pl.*) pazienze, piccoli amaretti.

PATTES (*s. f. pl.*) zampe. — Pattes d'ours à la russe, zampe d'orso sbianchite, rostite alla griglia e servite in salsa piccante.

PATTI, Adelina Patti, celebre cantante italiana. — Potage à la Patti, zuppa al brodo di pollo con riso, piselli e tartufi - A la Patti, significa generalmente: guarnito con risotto, bianco di

pollo e tartufi; così: Côtes d'agneau ou Poulet à la Patti.

PAUPIETTES (*s. f. pl.*) anche: POUPIETTES, polpette, fette di carne arrotolate e farcite di pesci o di altre carni.

PAUVRE HOMME (à la) alla pover'uomo. — Potage à la pauvre homme, brodo con cipolle al burro, lauro, aglio e prezzemolo - Panade à la pauvre homme, zuppa al pane, cipolline al burro e prezzemolo.

PAUVRE FEMME (à la) alla povera donna. — Oeufs à la pauvre femme, piatto casalingo con uova sode affettate e patate crostate al forno in crema bianca (béchamel) anche per uova affogate con salsa di pomidoro e crostini.

PAYSANNE (à la) alla contadina; quasi sempre per minestre o per guarnizioni con verdure tagliate rozzamente.

PÊCHE (*s. f.*) pesca, frutto del pesco. — Pêches à l'andalouse, pesche smezzate, preparate al riso, crema e gelatina rosa - Pêches à la métropole, pesche al riso con gelato alla crema - Pêches à la Condé (vedi ivi) - Pêches à la vanille, pesche al sciroppo vanigliato.

PÊCHEUR (à la) alla pescatore. — Potage à la pêcheur, zuppa di pesce - Canard à la pêcheur, anitra cucinata con code di gamberi.

PELLICO, Silvio Pellico, scrittore italiano morto a Torino 1854. — Merlan à la Silvio Pellico, filetti d'asello ripieni, guarniti con ostriche e gamberi.

PERCHERONNE (à la) da Perche, città in Fran-

cia. — Oeufs à la percheronne, uova sode, crostate al forno con patate e salsa alla crema.

PERDREAU (*s. m.*) pernice giovane per arrosto. — Perdreaux rouges - Perdreaux gris - Perdreaux à la piémontaise, (alla gratella), à la catalane, cucinate al lardo, vino bianco, aglio e presciutto - Perdreaux grillés, à la broche, piqués - Épigrammes de perdreaux - Chaudfroid ou Salmi de perdreaux.

PERDRIX (*s. f.*) pernice da cuocere. — Perdrix blanches, grises - de neige - rouges - à la chasseur.

PÉRIGORD, provincia nel dipartimento della Dordogna in Francia, nota per la coltura dei tartufi neri. — Così: à la Périgord, come: à la Périgueux, con tartufi; si può scrivere anche: à la périgordine.

PERIGUEUX, capoluogo del dipartimento della Dordogna. — À la Périgueux, con tartufi; così: sauce salade etc. à la Périgueux.

PERLÉ (à) perlato. — Potage orge perlé, orzo perlato al brodo (vedi: REINE).

PERSANO, Carlo, conte di Persano, ammiraglio italiano morto a Torino nel 1883. — Galantine à la Persano, galantina di cappone con tartufi, lingua ed animelle.

PERSIL (*s. m.*) prezzemolo. — Persil de montagne - de Macédoine ou d'Italie - Persil frit - à la crème - Persil de cerf.

PERSILLADE (*s. f.*) salsa al prezzemolo o condimento al prezzemolo.

PETITS FOURS (*s. m. pl.*) pasticcini al forno, dolci da dessert.

PICKLES (*ingl.*) verdure e frutti sott'aceto. — Mixed pickles, sott'aceto misti.

PICK-NICK (*ingl.*) scampagnata, merenda all'aperto. — Omelette à la Pick-nick, frittata fredda - Pick-nick, nome di biscottini inglesi.

PIE (*ingl.* pronuncia: pai) pasticcio, torta. — Pigeon pie, pasticcio di piccioni - Veal pie pasticcio di vitello - Rhubarbe pie, torta di rabarbare.

PIÈCE (*s. f.*) pezzo. — Pièce de boeuf (per: Grosse pièce) - Pièce montée, montata, pezzo decorato - Pièce anche per fusto da 228 litri detto: bordolaise.

PIERRE LE GRAND, Pietro il Grande, imperatore di Russia, vincitore di Carlo XII re di Svezia, e fondatore della capitale: Pietroburgo. — Potage à la Pierre le Grand, zuppa di lattughe, rape, sedani e tartufi - Lo stesso per una zuppa al brodo di pollo, tuorlo d'uovo, purea di cipolle e verdure saltate al burro - Côtelettes d'agneau à la Pierre le Grand, costolette d'agnello con tartufi - Tartelettes à la Pierre le Grand, tortine, pasticcini con purea di pollo e tartufi.

PIERREFONDS, Contessa di Pierrefonds, pseudonimo adottato dall'imperatrice Eugenia Napoleone, dopo la morte di suo figlio in Africa. — Soles à la Pierrefonds, filetti di sogliola cucinati al burro con funghi, farsa di pesce, tartufi e parmigiano.

PILAW (*turco*) anche: PILAU o PILAFF, pietanza orientale, anche: risotto turco. — Pilaw à la

grecque, risotto al brodo, burro e pomidoro a pezzi - Pilaw à la turque, risotto al grasso, grani di granturco, pomidoro e zafferano - Pilaw à la Persane, risotto con fettine di pollo o castrato e frutta secca.

PINE APPLE (*ingl.*) ananas (vedi: CROÛTE D'ANANAS). — Ananas à la Richelieu, fette d'ananas alternate da biscotti al sciroppo d'ananas e Maraschino.

PINTADE (*f.*) gallina faraone. — Pintade à la broche, braisé, à la financière, piquée, rôtie, à la régence (con tartufi ed animelle) - Galantine, salmi, aspio, escalopes de pintade etc.

PINTADEAU (*s. m.*) gallinetta faraone.

PISSENLITS (*s. m. pl.*) anche: DENT DE LION, maceroni, erbaggio. — Pissenlits au jus - Omelette de pissenlits - Salade de pissenlits.

PITHIVIERS, città nel dipartimento Loiret, in Francia, rinomata per i manicaretti d'allodole e le torte all'amandorla. — Così: Pâté de Pithiviers - Gâteau à la Pithiviers (con amandorle dolci).

PHOCÉENNE (à la) alla Focea, già colonia greca nell'Asia Minore; significa con cipolle. — Così: Côtelettes de porc, ou d'agneau à la phocéenne, costolette di majale o d'agnello in salsa di cipolle (Soubise) e sugo d'arrosto.

PLOMBIÈRE (*s. f.*) gelato alla crema, detto anche: CRÈME PLOMBIÈRE da: PLOMBIÈRES, città in Francia. — Plombière à la Louis Philippe, gelato di mele al Maraschino - Plombière à la macédoine, con frutta mista - Plombière à la

Marguerite, gelato con ananas e panna montata - Plombière à l'orientale, con fragole e gelatina all'amandorla (blanc manger) - Plombière à la Richmond, con nociuole e crema al Maraschino - Plombière à la Rachel (vedi ivi).

PLUIE D'OR (*s. f.*) pioggia d'oro, sorbetto d'arancio di Tangeri, con zucchero giallo filato.

PLUM PUDDING (*ingl.*) dolce natalizio inglese, composto di farina, pane gratuggiato, grasso di rognoni, uova, crema, Rhum, sale, cannella, cedro ed uva secca - Plum pudding flambé, budino affettato e servito al Rhum infiammato.

PLUVIER (*s. m.*) piviere, uccello. — Pluvier à l'anglaise, piviere allo spiedo, con verdure fresche - Pluvier aux marrons, aux truffes - Pluviers à la Médicis, pivieri piccati, farciti di tartufi al Marsala - Oeufs de pluvier, uova di piviere.

POCHÉ (a) da pocher, insaccare, inglese: poach. — Oeufs pochés, uova affogate, bollite al brodo senza guscio - Oeufs pochés a l'americaine, uova affogate con pomidoro ripieni di farsa di gamberi - Oeufs pochés à l'aurore, con salsa pomidoro - Oeufs pochés à la béarnaise, con salsa bearnese - Oeufs pochés à l'anglaise, al crostino con sugo di carne e formaggio.

POIVRE (*s. m.*) pepe. — Sauce poivrade, salsa pepata.

POJARSKI, eroe nazionale russo. — Potage à la Pojarski, brodo di pollo con costolettine di farsa di pollo al burro pepato e crostini - — Côtelettes de gelinottes, costolettine di carne di

starna trita, panate, cucinate al burro ed intingolo o salsa di funghi.

POLIGNAC, antica famiglia francese, da cui Giulio, principe di Polignac, ministro degl'esteri sotto Carlo X (1780-1847). — Oeufs pochés à la Polignac, uova affogate servite in coppe con tartufi e salsa olandese.

POLONAISE (à la) alla polacca. — Potage à la polonaise, detto: barscz, zuppa con carne di vitello e d'anitra, lardo e salciccia affumicata, barbabietole e verdure a fettucce. Si fa anche con crema d'orzo (Krupnik) - Anguilles à la polonaise, anguille cucinate con birra, cipolle, foglie di lauro e noce moscata, al rosso d'uovo e sugo di limone.

POMPADOUR, marchesa di Pompadour, dama di corte e favorita influente di Luigi XIV (1721-1764). — Perche à la Pompadour, pesce persico farcito di bianchetti e cucinato al vino bianco - Huîtres à la Pompadour, ostriche preparate al burro, sale e pepe, salsa olandese, tartufi e sugo di limone - Filet de boeuf à la Pompadour, fette di filetto di manzo arrosto, servite al crostino con purea di cipolle e salsa bearnese, guarnite con olive e patatine - Longe de veau à la Pompadour, lombo di vitello in salsa bianca (béchamel) panato con pane e cacio, cucinato al forno con verdure assortite - Épigrammes de volaille à la Pompadour, fricassata di vitello con funghi, tartufi e carciofi, come: vitello all'uccelletto con tartufi e carciofi - Croquettes à la Pompadour (vedi ivi) - Timbale à

la Pompadour, timballo con fettine di pere e mele sciroppate, composta d'albicocca al Champagne fregiato con zucchero al limone.

PONCHARDIN (*s. m.*) termine culinario per piccola coppa di poncino.

PONT NEUF, nome d'un ponte a Parigi. Con l'inaugurazione del ponte si prese motivo di nuova denominazione per produzioni culinarie. — Così: Pommes de terre à la Pont Neuf, patate affettate a striscie e fritte - Ponts Neufs (*s. m. pl.*) pasticceria con crema frangipane all'arancio.

PORRIDGE (*ingl.*) panata di crema d'avena, o farina di legumi al brodo.

PORTERHOUSE STEAK (*ingl.*) bistecca alla Porterhouse, specialità del Porterhouse Hôtel di Nuova Yorck, bistecca tagliata dal lombo all'ultima costa, servita con salsa bearnese, o con salsa pomidoro, con funghi, o tartufi od ancora alla « maître d'hôtel ».

POT AU FEU (*s. m.*) da pot, terrina; zuppa nazionale francese con verdure al brodo, servite con carne in una terrina (anche: marmitte).

POTRAWKA (*polacco*) stufato di castrato.

POULET (*s. m.*) pollo - poularde, pollastra - poule, gallina. — Poulet de grain - Poulet de bois, upupa - Poulet à la Marengo, à la provençale (vedi ivi) - Poulet du Sahara (vedi ivi) - Poulet à la Stroganow (vedi ivi) - à la Turbigo (vedi ivi).

POZZO DI BORGO, Carlo Andrea, conte di Pozzo di Borgo, nato in Corsica, statista russo, fu

ambasciatore a Parigi ed a Londra. — Potage à la Pozzo di Borgo, brodo chiaro di salmone con fettine di salmone farcite di tartufi.

PRALINE (*s. f.*) amandorla tostata, anche per palline al cioccolato. — Praliné (a) con amandorle tostate.

PRÉCIEUSES (*s. f. pl.*) preziose, biscottini ovali da dessert.

PRÉ-SALÉ (*s. m.*) castrato di maremma, carne di montone pascolante su prati in riva al mare. — Così: Gigot de pré-salé, ragoût de pré-salé - Selle de pré-salé à la renaissance, con gamberetti e verdure.

PRIMEURS (*s. f. pl.*) primizie. — Primeurs d'asperges - Primeurs de fruits.

PRINTANIÈRE (à la) alla primaverile, con verdure fresche. — Potage à la printanière, anche: Potage printanier, zuppa con verdure fresche - Bombe à la printanière, bomba con interno di di panna gelata con fragole e ricoperta con fette d'ananas.

PROFITEROLES (*s. f. pl.*) palline di farina fritte al burro per brodo (consommé aux profiteroles) anche per dolce, di forma più grande e da servire al cafè, al cioccolato od alla panna.

PROVENÇALE (à la) alla provenzale, della Provenza, antica provincia nel mezzogiorno della Francia, rinomata per i suoi prodotti naturali. — Potage à la provençale, zuppa di pesci (specie di bouillabaisse) - Anguilles à la provençale, anguille affettate, cucinate al burro, verdure e cipolle, con salsa all'uovo e vino

bianco - Cabillaud à la provençale, merluzzo affettato, saltato all'olio fine e cipolle, pepe, noce moscata, vino bianco e limone - Poulet à la provençale, fricassea di pollo con cipolle, aglio e verdure assortite.

PUCHERO (*spagn.*) zuppa nazionale spagnuola, come: « Olla pudrida » (vedi ivi). — Puchero prussien, la minestra verde tedesca, con rape, carote, patate, carne di maiale, cotta al forno con crosta di pane al lievito.

PÜCKLER, Ermanno Luigi, principe di Pückler, nato a Muskan, generale, epicureo emerito e scrittore di gastronomia, morto nel 1871. — Jambon à la Pückler, fette di presciutto cucinate al vino del Reno, guarnite con tartufi e servite in salsa di tartaruga - Bécasses à la Pückler, beccaccie guarnite con tartufi ripieni di farsa di selvaggina - Pommes de terre à la Pückler, patate cucinate in salsa all'aglio, tuorli d'uova, prezzemolo ed aceto - Glace à la Pückler, anche: crème glacée à la Prince Pückler, crema gelata al Maraschino e screziata al colore bianco, rosso e nero.

PUITS D'AMOUR (*s. m. pl.*) fossette d'amore, pasticceria di sfogliata alla gelatina.

PULQUE, bibita nazionale messicana; si ottiene dal sugo delle agave.

PUMPERNICKEL (*ted.*) pan nero di segale, specialità della Westfalia, e tradotta in francese: Pompernickel. — Così: Charlotte de pompernickel à la westphalienne, pasticcio di mele e pasta di pane di segale al Marsala - Charlotte

varsovienne o bombe westphalienne au pompernickel.

PUNCH (*s. m.*) anche: PONCHE, poncino, bibita calda o fredda al Rhum, limone, zucchero e thè, o gelato da servire prima dell'arrosto. — Così: Punch à la romaine, poncino al limone, vino bianco e tritura d'amaretti - Punch au Moët - au Cliquot, à l'Yquem etc.

Q

QUARTIER (*s. m.*) quarto dell'animale macellato. — Quartier de mouton, coscia e lombo assieme - Quartier de veau farci, rôti, à l'anglaise, allo spiedo con guarnizione di verdure fresche - Quartier de porc au riz, aux olives, au demi-sel (poco salato) à l'espagnole, con pomidoro e salsa al Madera.

QUASI (*s. m.*) termine dei macellai per definire il pezzo tagliato tra il rognone e la coda. — Quasi de veau aux chouxfleurs - aux carotes, à la pélérine, con funghi e cipolle, lardellato e cucinato al vino bianco.

QUATRE, quattro, cifra adoperata nei termini: aux quatre épices, con droghe miste. — Quatre mendiants, dolce con confetti e frutti - Gâteaux quatre-quarts, pasticcini a dessert fatti con $^1/_4$ di farina, $^1/_4$ di burro, $^1/_4$ d'uovo, $^1/_4$ di zucchero.

QUENELLES (*s. f. pl.*) gnocchetti, polpettine di carne, di pesce, latte rappreso, sugo gelatinato o di sostanze farinose per consumato o per guarnizioni. — Quenelles de veau, de farce, de ris (d'animelle) - Quenelles de jambon, de semoule, de volaille - Quenelles à la moëlle (di midollo) - Quenelles à la crème, de foie gras, au fromage - Quenelles de chapon à la Vatel (vedi ivi) - Quenelles à la régence (vedi: RÉGENCE).

QUIRINAL, Quirinale, uno dei sette colli di Roma, con palazzo reale. — Huîtres à la Quirinal, ostriche leggermente arrostite al forno e servite al limone - Tournedos à la Quirinal, bistecchine di filetto cucinate al midollo di manzo, funghi ripieni e salsa di funghi - Oeufs brouillés à la Quirinal, tartufi ripieni di uova rimestate e tritura di tartufi - Bombe à la Quirinal, bomba con strati di biscotti al Kirsch, alternati con frutta in composta.

QUIZADO, piatto nazionale brasiliano, specie di stufato con peperoni.

R

RABBIT (*ingl.*) coniglio. — Welsh rabbit (vedi: RAREBIT).

RÂBLE (*s. m.*) lombo di lepre o di coniglio, anche per definire la parte posteriore degli animali

da macello. — Râble de lièvre, de levraut, de léporide (vedi ivi) de lapin, de lapereau.

RACHEL (à la) alla Rachele, da: Madame Rachel, artista drammatica francese. — Tournedos à la Rachel, bistecchine di filetto con salsa di tartufi, fegatini e rognoni di pollo, olive ripiene ed animelle - Truffes à la Rachel, tartufi ripieni di farsa d'ortolani, cucinati al vino bianco e serviti al crostino con intingolo di creste, animelle e fegatini di pollo - Ortolans à la Rachel, ortolani con tartufi ripieni di farsa di selvaggina, guarniti di creste e rognoni di pollo all' umido - Plombière à la Rachel, crema di latte d'amandorla gelata, con strati di nociuole pestate ed amaretti al Maraschino - Salade à la Rachel, insalata d'indivia con salsa di tartufi e maionesa.

RADIS (*s. m. pl.*) vedi: HORSERADISH.

RADZIWILL, famiglia principesca della Littuania, ducato dell'antica Pologna divisa fra la Prussia e la Russia. - Merlans a la Radziwill, asello cucinato con presciutto, cipolle, pepe, lardo e vino bianco, guarnito con funghi, peperoncini olive farcite, e cervelle all'umido - così pure per altri pesci à la Radziwill. - Filet de boeuf à la Radziwill, filetto di manzo guarnito con animelle, fegatini, tartufi e funghi, peperoncini e gnocchetti di gambaretti al burro.

RAGOÛT, intingolo, stufatino - da non tradursi con « ragottino ». Ragoût à l'espagnole (vedi KARAPULKA).

RAIFORT (*s. m.*) rafano, detto anche: Radis de

cheval - Raifort sauvage, rafano selvatico - Raifort des parisiens, rafano da orto - Raifort au lait, aux pommes - Salade de raifort.

RAIPONCES (*s. f. pl.*) anche: réponce, valeriana - Raiponces au beurre - Potage aux raiponces Salade de raiponces.

RAMEQUINS (*s. m. pl.*) tortine al formaggio.

RAPHAEL (à la) alla Raffaello Sanzio da Urbino, celebre pittore (1483-1520) Oeufs à la Raphael, uova affogate servite con salsa bianca all'acciuga e gamberetti.

RAREBIT (ingl.) fetta di pane tostato al formaggio, macerato nella birra. Detto anche: Welsh rabbit, coniglio di Galles.

RASPAIL. — F A. Raspail, esploratore e naturalista francese. - Omelette à la Raspail, frittata di uova, farsa di lingua di vitello, di presciutto, cipolle, funghi e salsa al pomodoro.

RASTIGAIS (russo) pasticcini al salmone, detti anche coulibiac de saumon. (vedi COULIBIAC).

RAVIGOTE (*s. f.*) salsa piccante per pesci o carni fredde.

RAVIOLI (*s. m. pl.*) ravioli da zuppa, al brodo od al sugo, burro e parmigiano, anche: ravioles per guarnizioni - (vedi: sibirienne per: Pelmenes à la sibirienne, o ravioli alla russa).

RÉGENCE (à la) alla reggenza; governo di certi stati mussulmani. Potage a la régence, brodo con tuorlo d'ovo, gnocchetti di pollo e salsa di gambero di mare; anche con purea di pollo e verdure - Quenelles de poisson à la régence, gnocchetti di pesce e purea di cipolline bianche

e tartufi. - Chapon à la régence, cappone ripieno di spezzatini di pollo, indi legato nel lardo e cucinato con cipolla, funghi, tartufi, creste e rognoni di pollo. - Pommes à la régence, forma di gelatina al limone con mele affettate e panna montata.

REINE (à la) alla regina, anche : à la reine. Potage à la reine, brodo di pollo al latte d'amandorla, anche : per zuppa di purea di piselli al brodo di pollo od ancora : Potage à la reine au riz, zuppa di riso al brodo di pesci. - Potage d'orge perlé à la reine, orzo perlato, latte di amandorla e brodo di pollo. Riz à la reine, forma di riso con uova, stocchefisso e parmigiano. - Esturgeon à la reine, storione affettato, piccato di tartufi e presciutto, cucinato in cartocci con erbe aromatiche - Poitrine de boeuf à la reine, petto di manzo lardellato, cucinato con grasso di rognoni, cipolle, carote, prezzemolo e droghe, guarnito con filze di rognoni e d'animelle - Salade à la reine, insalata di fettine di pollo arrosto, uova, lattughe e gelatina di carne. - Gâteau à la reine, dolce con panna montata, e bianco d'uovo zuccherato. - Vol-au-vent à la reine, pasticcini di sfogliata con farsa di pollo in salsa bianca.

REINES-CLAUDES (*s. f. pl.*) prune amoscine, dette regine claudie.

REINE-HORTENSE (à la) Regina Eugenia Beauharnais Ortensia, moglie di Luigi Bonaparte re d'Olanda, madre di Napoleone III - Consommé à la Reine Hortense, brodo di pollo

con gnocchetti di pollo colorati bianchi e verdi; così pure: Potage à la Reine Hortense.

REINE MARGOT, regina di Francia (vedi Margot) Potage; crème pouding, gâteau à la Reine Margot. - Pommes de terre à la Reine Margot, polpettine di patate, carne trita e uova fritte al bianco d'uovo - Purèe de volaille à la Reine Margot, purea di carne di pollo passata al setaccio con latte d'amandorla, uova, burro e riso per crocchetti, guarnizioni o farsa.

RELIGIEUSE (à la) alla monaca, ad uso di convento. - Turbot à la religieuse, rombo bollito, servito con salsa olandese alla serpentaria, guarnito con uova sode sopra cui s'incrociano delle fettucce di tartufi neri a mo' di croce - Oeufs alla religieuse, uova sode affettate e condite al burro e parmigiano - Crème bavaroise à la religieuse, crema bavarese alla vaniglia, e tritolo d'amaretti, servita con tortine ripiene della stessa crema. Religieux (*s. m. pl.*) fettucce di pasta dolce al zibibbo e composta.

REMOULADE (*s. f.*) anche: remolade, salsa all'olio, senape francese, sale, aceto, pepe ed erbe aromatiche.

RENAISSANCE (à la) al rinascimento o risorgimento, nome dato all'epoca del fiorire delle Belle arti, fra il 15° e il 16° secolo. - Pain de foie à la renaissance, crostino in forma di cornucopia, contornato da gelatina e tritura di pollo. - Artichauts à la renaissance, carciofi in salsa bianca velutata, con punte d'asparagi, piselli, fagiolini e cavoli fiori sbianchiti, carote e rape al

burro. - Charlotte à la renaissance, budino con fragole, ananas e pesche al Kirsch e crema, reso freddo e servito con panna montata. - Croquembouche à la renaissance, (vedi CROQUEMBOUCHE).

RÊVEIL (*s. m.*) sveglia, risveglio - Poularde au reveil, pollastra con lingua di vitello, carciofi e purea di patate.

RÊVE D'ÉCREVISSES (*s. m.*) sogno di gamberetti, crostini al burro e purea di gamberetti tostati al forno guarniti con gamberetti cucinati al Marsala e sugo di tartufi.

RHUBARBE (*s. f.*) rabarbaro. Rhubarbe bouillie (come legume). Flan aux rhubarbes, torta di rabarbari.

RICHELIEU, cardinale, duca di Richelieu, statista francese, morto nel 1642. Matelotte à la Richelieu, luccio a stufato con gamberi e calamari guarnito con crostini. - Filets de sole à la Richelieu, filetti di sogliola cucinati al Marsala con ostriche e funghi, serviti sopra uno zoccolo di farsa di luccio. - Filet de boeuf à la Richelieu, filetto di manzo piccato con salsa di selvaggina e cipolle al vino. Côtelettes de veau à la Richelieu, costolette di vitello saltate, guarnite con cipolle ripiene di farsa di pollo e salsa di cipolle. - Pommes à la Richelieu, mele sgranate cotte al vino bianco e zucchero, rese fredde ed involte in gelatina di ribes e pistacci, indi servite sopra piccole sfogliate con panna montata e gelatina di ribes. - Ananas à la Richelieu (vedi PINE APPLE).

RICHEMONT (à la) vedi: Plombière à la Richemont.

RISI-PISI - da riso e piselli; così: Potage risi-pisi, purea di riso e piselli al brodo - Risi-pisi à la piémontaise, risotto con piselli.

RIS (*s. m. pl.*) animelle - Ris de veau, animelle di vitello. - Ris de veau frits, en blanquette, en aspic, à la broche, à la Pèrigueux, à la Chartreuse, con piccole forme di verdure; Ris de veau aux fines erbes, etc. - Ris de mouton, ris d'agneau - Ris de veau à la Mirabeau (vedi ivi).

RISOTTO (*s. m.*) risotto. Risotto aux truffes, à la milanaise, à la genoise, aux champignons, come piatto o guarnizione.

RISSOLES (*s. f. pl.*) polpettine di farsa di carne, panate e fritte al burro od al grasso. - Rissoles, anche mezzelune di sfogliata ripiene di carni, verdure o composta di frutta.

RISSOLETTES (*s. f. pl.*) fettine di pane arrostito e carne trita; dal verbo rissoler, arrostire a fuoco vivo; rissolé (a) arrostito.

RISTORI - (à la) Adelina Ristori, celebre artista drammatica italiana - à la Ristori significa: con riso; così: Potage à la Ristori, riso al consumato con prezzemolo, cavolo o fette di lardo e parmigiano. - Riz à la Ristori, cavolo ripieno di riso. - Glace de ris à la Ristori, crema di riso gelata alla vaniglia, con frutta mista in composta, alternata con strati di crema al cioccolato, crema di castagne, crema d'amandorle e composta d'albicocca.

RIVOLI, cittadina presso il lago di Garda, ove le

truppe napoleoniche al comando di Massena sconfissero gli austriaci nel 1797. Massena ebbe per questa vittoria il titolo di Duca di Rivoli. - Potage à la Rivoli, brodo di manzo all'uovo con julienne, sedani, porro, e gnocchetti di pesci. - Bécasses à la Rivoli, beccacce con tartufi.

Riz (*s. m.*) riso. Riz à la reine - à la Ristori (vedi ivi) Crème de riz, soubrics de riz - timbale de riz, croquettes de riz, croûtons de riz, surtout de riz - Riz à l'impératrice, budino di riso alla crema vanigliata, servito con panna montata e sciroppo di lamponi. Riz à l'infante (vedi ivi).

Roastbeef (ingl.) da roasted beef, bue arrosto.

Robert — Barbe Robert, termine d'origine inglese per : orecchie di porco alla Robert - (con salsa di cipolle, detta : sauce Robert).

Robespierre. Massimiliano Isidoro Robespierre avvocato, capo del governo del terrore ghigliottinato col fratello Agostino il 28 Luglio 1794. - Filet de boeuf à la Robespierre, filetto macerato all'aceto ed erbe aromatiche, indi arrostito e servito con salsa piccante e verdure miste.

Roland — J. Maria Roland, statista francese, capo dei girondisti, giustiziato il 9 novembre 1793. - Langouste à la Roland, polpa di gambero di mare cucinata con tartufi, contornata da gnocchetti di pesci all'intingolo di funghi e vino Marsala.

Rollmops (ted.) aringa tagliata in lungo ed arrotolata.

ROMAINE (*s. f.*) abbreviazione di: laitue romaine, lattuga romana, così: romaine (a) per: Salade romaine, Punch à la romaine, etc.

ROND DE BOEUF (*s. m.*) coscia di manzo - Rond de boeuf à l'anglaise, coscia di manzo disossata, affettata, cucinata con cipolle e carote, indi ricomposta e servita con verdure fresche e salsa d'arrosto.

ROSSINI. — Giacchino Rossini da Pesaro, celebre componista, morto a Passy nel 1869. - Bisque de bécasses à la Rossini, zuppa di purea di beccacce servita con grissini. - Potage à la Rossini, zuppa con filetti di tordi e purea di castagne al sugo di selvaggina. - Filet de boeuf à la Rossini, lombo di manzo con contorno di asparagi, tartufi bianchi e pomidoro, con sugo di tartufi neri al Marsala. - Oeufs à la Rossini, uova filate con fegato d'oca e tartufi affettati: anche per uova affogate con lattughe, anguille affettate e saltate all'aglio e sardelle servite fredde con salsa maionesa. - Macaroni à la Rossini, maccheroni bolliti, ripieni di farsa di fegato d'oca e tartufi, cucinati al burro con salsa pomidoro. - Tournedos à la Rossini, filettini di lombo serviti sopra crostino con una fetta di fegato d'oca ed una di tartufo nero, unitamente con salsa di tartufi al Marsala. - Truffes à la Rossini, tartufi bianchi e neri all'umido.

ROSSOLNIK (russo) zuppa di radici, rape e carote; specialità russa. - Rossolnik de perdreaux, zuppa con pezzetti di pernici, farina, prezzemolo e finocchio.

RÔT (*s. m.*) arrosto - rôti (a) arrostito.

ROTHSCHILD, nome di banchieri originari di Francoforte sul Meno - La casa di Parigi ebbe al proprio servizio il celebre Carème, da cui le seguenti denominazioni. - Matelotte à la Rothschild, zuppa di pesci (anguille, pesce persico, carpio, storione, muggine) con champagne e tartufi. - Saumon à la Rothschild, salmone panato con farsa di pesce, cucinato al burro e guarnito con tartufi al champagne, radici, sogliole ed ostriche. - Pièce de boeuf à la Rothschild, culatta di manzo ripiena di tartufi, farsa di pernici e fegato d'oca. - Jambon à la Rothschild, presciutto farcito, braciato e servito con cipolle a stufato. - Gelée à la Rothschild, gelatina dolce al Champagne, screziata al color giallo oro. - Glace à la Rothschild, gelato alla panna con schiumone al color d'oro.

ROUENNAISE (à la) all'uso di Rouen, Roano, capoluogo del dipartimento della Senna inferiore - Caneton à la rouennaise, anitra legata nel lardo, ripiena di farsa di fegatini, cipolle e presciutto ed arrostita allo spiedo. - Anguilles à la rouennaise, anguille cucinate al vino bianco e droghe.

ROUGETS (*s. m. pl.*) triglie - Rougets au beurre, à la broche, grillés, à la livournaise, aux fines herbes, en papillotes, à la matelote, à la printanière, à la reine, al vino bianco con tartufi, funghi e salsa di tartufi - Rougets de Zoug (vedi ZOUG).

ROUGEMONT, paese della Costa d'oro in Francia.

Turban de volaille à la Rougemont, turbante o timballo di riso ripieno di bianco di pollo e tartufi, servito con salsa bianca velutata. - Potage Rougemont, zuppa con purea di piselli, pomidoro, porro, cipolline trite con riso e parmigiano.

ROULADE (*s. f.*) rotolo di carne o di pasta farcita; così: Roulade de veau aux épinards, aux champignons - Roulade de mouton à la bouchére, à la bretonne - Roulade de boeuf à la mode, à la pièmontaise, aux concombres, à la printanière. - Roulade d'anguilles aux tomates, à la Comacchio, aux fines herbes. - Roulade aux pommes, aux cerises, aux abricots, à la marmelade.

RÜDESHEIM, cittadina sulle sponde del Reno conosciuta per i suoi vigneti, da cui il vino Rüdesheimer. - Così: Punch au Rüdesheimer, poncino al vino di Rüdesheim.

RUMPSTEAK (ingl.) taglio della culatta - Rumpsteak à la béarnaise, à la maître d'hôtel, braisé, à la Jardinière, aux tomates, à la mode - (Si può scrivere anche: romsteck, benchè erroneo).

RUSTIQUE (a) rustico, villico, ad uso di campagna. - Charlotte à la rustique, dolce a forma di tronco d'albero, ripieno di crema bavarese al Maraschino.

S

SABAILLON, anche: Sabayon o zabayon, in termine d'uso, zabaione, crema al vino bianco e uovo sbattuto a fuoco vivo con zucchero. - Sabaillon au Marsala, au Champagne (detto: à la Quirinal) au Madère, au vin d'Asti (à la piémontaise) - Sabayon glacé à la vanille.

SADI CARNOT (à la) Francesco Sadi Carnot, ex presidente della repubblica francese, assassinato a Lione dall'anarchico Caserio, il 24 Giugno 1894. - Pouding à la Sadi Carnot, budino di semola con salsa al vino rosso vanigliato, limone e pistacci pestati passati al setaccio e profumato al curaçao.

SAHARA — deserto del Sahara - Poulet du Sahara, per spezzatino di castrato con cipolle e peperoni a stufato.

SAKUSKA (russo) antipasto freddo, servito alla russa (vedi annotazioni nel capitolo « ordine delle vivande »).

SALADE (*s. f.*) insalata di erbaggi, legumi o di carni - Si adopera pure nei termini: Salade de poulet, de sardines, d'oeufs, salade russe à la Stroganow (vedi ivi).

SALAMANDRE (*s. f.*) nome del ferro da arroventare per colorire le frittate o per fregiarle; così: Oeufs à la salamandre, omelette sucrée à la salamandre.

SALAMIS — isola nell'arcipelago greco, ov'ebbe luogo la battaglia navale fra i greci condotti da Temistocle e gli Persi nell'anno 480 a. c. - Potage à la Salamis, zuppa greca, rosso d'uovo sbattuto al limone e servito nel consumato con prezzemolo e pepe rosso.

SALANGA — rondine delle Indie Orientali, il cui nido è ricercato dai cinesi e dai buongustai - Nido di rondine o nido di salanga (vedi: Nid d'hirondelles).

SALMI (*s.m.*) manicaretto di polleria o selvaggina con salsa bruna legata - così: Salmi de gibier.

SALPICON (*s. m.*) intingolo di spezzato di pollo, lingua salata, animelle, funghi e tartufi in salsa Madera - Serve anche per farsa. Salpicons (*s. m. pl.*) gnocchetti o pasticcini di carne trita con droghe piccanti.

SALSIFIS (*s. m.*) scorzonera. Salade de Salsifis noir - Beignets de Salsifis, frittelle di Scorzonera - Salsifis à la béchamel, à la crème, au gratin, à la poulette, in salsa bianca, à la ménagère al burro e farina - Salsifis blanc, sassefrica, salsifis noir, detto di Spagna, salsifis sauvage, scorzonera selvatica, detta: barba di prete.

SAMARITAINE (à la) alla samaritana - Cuissot de veau à la samaritaine, coscia di vitello farcita, cucinata al forno, servita con funghi, tartufi e lingua salata. - Pain à la Samaritaine, pasticcio di carne di pollo, fegato d'oca in salsa bianca con intingolo di cacciagione, tartufi e gelatina. Filets de sole à la samaritaine, filetti di sogliola

con gamberetti funghi bianchi, olive farcite di sardine, e contorno d'ostriche sbianchite.

SAM WARD (à la) Samuele Ward, ricco sportsman americano - Faisan à la Sam Ward, fagiano cucinato al burro sopra fuoco vivo, ripieno di midolla di pane all'uovo e Marsala e servito con gelatina di ribes.

SANBUSAI *(s.m.)* piatto arabo ; pasticcio di carne, cavoli, grasso, cipolle e droghe diverse.

SANDRIGHAM — tenuta e residenza di Edoardo VII attuale re d'Inghilterra, ricca di cacciagione d'ogni genere - da ciò il nominativo Faisans o gibier de Sandrigham.

SANDWICH — isole della Polinesia — nome dato a due fette di pane al burro con tramezzo di pesce, carne, salato, caviale, ostriche, od altro, detto : panino gravido.

SANS SOUCI (letteralmente : senza sussiego) Castello presso Potsdam, residenza della famiglia Imperiale di Germania — Pouding à la Sans-souci, budino di mele con salsa vanigliata.

SANTÉ (*s. f.*) salute, sanità. Potage santé o: de santé, minestra verde - Chocolat de santé, cioccolato igienico.

SARAH BERNHARDT, artista drammatica francese à la Sarah Bernhardt (vedi BERNHARDT).

SARATOGA — stazione balneare nord americana, nello stato di Nuova York. - Pommes à la Saratoga, fette di patate tagliate ben sottili con la macchina e fritte al burro.

SARCELLE (*s. f.*) arzàvola, uccello - Sarcelle à la broche, rôtie, à la macedoine, à l'américaine,

arrostita e servita con purea di granturco al crescione. - Potage de sarcelle, brodo con sugo e fettine d'arzàvola al crostino.

SAUMON (*s. m.*) salmone, pesce con carne di color rosa pallido ; saumoné, del colore del salmone - Saumon frais, fumé, au bleu, grillé, à la béchamel, farci, au gratin, en mayonnaise - Saumon à la Valois (vedi ivi).

SAUPIQUET (*s.m.*) salsa piccante, intingolo piccante.

SAUTÉ (a) saltato - come sostantivo nel : Sauté de poulet, fricassea di pollo, o pollo saltato : poulet sauté.

SAVARIN (*s. m.*) da Brillat Savarin (vedi ivi) pasticceria in forma d'anello di pasta da biscotto bagnata al punch, rosolio Kirsch, rhum od altri liquori. - Savarins au sabayon, aux fruits, à l'anglaise, con ananas e zabaione ; à la Montmorency, con ciliege al sciroppo, à l'ananas, au blanc manger, aux framboises.

SAVARY. — Renato Savary, duca di Rovigo, generale francese morto nel 1833. - Côtelettes de mouton à la Savary, costolette di castrato macerate in salsa spagnuola, quindi cucinate all'olio e burro e servite con purea di carciofi e salsa piccante. - Biscuits à la Savary, timballo dolce cotto al forno, ripieno di crema al latte d'amandorla ed ananas al Kirsch, indi affettato e candito al cioccolato.

SAVIGNY. — Carlo Savigny, scrittore di giurisprudenza tedesca, morto nel 1861 - Oeufs pochés à la Savigny, uova affogate servite al crostino con salsa di gamberi. - Biscuits à la Sa-

vigny anelli di pasticceria, canditi al cioccolato e serviti con crema di marroni gelata.

SAVOISIENNE (à la) alla savoiarda anche : à la savoyarde. - Potage à la savoisienne, anche: Potage savoisien, zuppa di rape e pomidoro con grissini. - Caneton à la Savoyarde, anitra cucinata al lardo e cipolle, guarnita con funghi e servita con salsa pomidoro. - Oeufs pochès à la savoisienne, uova affogate servite al crostino con pomidoro a stufato.

SAXONNE (à la) alla sassone, della Sassonia - à la saxonne, con colori bianco e verdi, colori nazionali della Sassonia; così: consommé saxon anche : à la saxonne, consumato con gnocchetti di pollo di cui la metà bianchi e l'altra metà colorati con spinaci - Jambon saxon, presciutto impastato con farina e uova, cotto al forno con rapanelli, cipolle e sugo al vino bianco, servito con gelatina previa scrostatura. - Saumon à la saxonne, salmone con salsa al burro, cipolline, vino bianco, senape e fettine di limone. - Blanc manger à la saxonne, crema di latte d'amandorla gelatinosa, a colori bianco e verde.

SKOBELEW — Michele Skobelew, generale russo morto nel 1888 - Oeufs pochés à la Skobelew uova affogate servite in piccole forme con sugo di serpentaria. - Pain de gelinotte à la Skobelew, farsa di starna cotta in forma a bagno maria con gelatina, servita con tartufi e rognoni di pollo. - Bombe à la Skobelew, bomba alla crema vanigliata ripiena di purea di castagne alla panna, detta anche: bombe à la russe.

SCOTCH BROTH (ingl.) zuppa scozzese, zuppa con carne di montone ed orzo scozzese. - Scoth giblet soup (vedi: abattis). Scotch grouse, selvaggina scozzese, della Scozia.

S^T^ ALLIANCE (à la) Sant'Alleanza. - Cailles à la S^t^ Alliance (vedi: CAILLES).

S^T^ ANTOINE. — S. Antonio - Pieds de porc à la S^t^ Antoine, piedi di majale disossati, bolliti, panati con farina e uova, indi arrostiti alla gratella e serviti in salsa piccante, guarniti con gelatina, cetrioli, tartufi allo champagne.

S^T^ CHARLES. — S. Carlo - Brochet à la S^t^ Charles, luccio alla gratella con salsa di burro al prezzemolo.

S^T^ GERMAIN. — Conte di S. Germano, avventuriero francese, già alla corte di Luigi XV. Un S. Germano fu vescovo di Parigi e fondatore della chiesa St. Germain-des-Prés 496-576. È al conte di S. Germano che le denominazioni si riferiscono ; così : Potage St. Germain, sago al consumato con crostini al sugo di gamberi, code di gamberi, piselli e verdure assortite. - Potage de pois verts à la St. Germain, zuppa di piselli freschi con gnocchetti all'uovo. - Tournedos à la St. Germain, piccole bistecche servite sopra fondi di carciofi ripieni di farsa di funghi guarnite con purea di piselli e salsa di pomidoro - Gâteau St. Germain, torta all' uovo, burro, amandorle e latte, Rhum crema frangipane, guarnita con pistacci.

S^T^ HUBERT. — S. Uberto, protettori dei cacciatori, fu vescovo di Liegi (656-728). Potage à la St.

Hubert, zuppa con purea e filetti d'allodole, riso e funghi. Pieds de porcs à la St. Hubert piedi di maiale tagliati in lungo, panati al pane con olio e pepe, indi arrostiti alla gratella e serviti con salsa piccante. - Selle de chevreuil à la St. Hubert, sella di capriolo braciato con prugne alla cannella - Lapereau à la St. Hubert, filetti di conigliotto lardellati, saltati con cipolle, lauro e Marsala. - Levraut à la St. Hubert, leprotto cucinato come il conigliotto.

S^t^ MACAIRE. — San Macario, solitario della Tebaide (vedi: MACAIRE).

S^t^ MARC. — San Marco Evangelista, patrono della Rep. veneta. Écrevisses à la St. Marc, gamberetti cucinati in salsa pomidoro con cipolline e prezzemolo al cognac. - Brioches à la St. Marc, panini all'uovo ripieni di crema frangipane guarnito con pistacci e ciliege, pesche affettate ed amandorle mondate.

SELLE (*s. f.*) sella, parte del dorso - Selle de chevreuil, selle de mouton.

SEMPACH, villaggio in Svizzera, ove Arnoldo Winkelried sconfisse gli austriaci nel 1386 - Bombe à la Sempach bomba gelata, al pistacchio e fior d'arancio, guarnita con fragole ananas.

SEPT RACINES (aux) Potages aux sept racines. Épaule aux rept racines - con radici e diversi legumi a radica.

SERVIETTE (*s. f.*) salvietta, tovagliolo - Pommes en serviette, patate bollite non mondate e servite nella salvietta. - Truffes en serviette, tartufi cotti alla brace (cendre) e serviti nella salvietta.

SÉVIGNÉ. — Maria di Rabutin Chantal, marchesa di Sévigné scrittrice francese, morta a Grignano nel 1696. - Consommé à la Sévigné, consumato con piccole forme di farsa di fagiano o di pernice, anche : Potage de faisan ou de perdreaux à la Sévigné. - Potage à la Sévigné, zuppa con piccole forme di farsa di pollo, punte d'asparagi e piselli. - Grenadins de veau à la Sévigné vitello all'uccelletto, con ravioli al spinace. - Quenelles de lapereau à la Sévigné, polpettine di conigliotto con tartufi e funghi all'umido.

SIBIRIENNE (à la) all'uso siberiano. - Pelmenes à la sibirienne, ravioli all'intingolo di selvaggina bolliti e conditi al sugo d'arrosto. - Punch à la sibirienne, punch di crema alla vaniglia gelato, con tritura di meringa e Rhum, detto : Punch à la Lalla Rookh.

SIRLOIN (ingl.) lombo (vedi : aloyau) Sirloinsteak, bistecca tagliata dal lombo.

SMOLENSK, città nella Russia, sulla linea Varsavia-Mosca, gran mercato e memorabile per la battaglia tra russi e francesi nel 1812. Blanc manger à la Smolensk, budino al latte d'avellana e gelatina all'arancio servito con panna montata.

SOCLE (*s. m.*) zoccolo per piatti montati ; così : homards sur socle, faisans sur socle ; socle renaissance ; socle moderne.

SOLFERINO, villaggio presso il Mincio ed il lago di Garda, memorabile per la sconfitta degli austriaci nel 1859. - Potage Solferino, zuppa al brodo con piselli, patatine, fave, erbette e grissini ; anche con fettine di patate e carotine, pi-

selli, fagiolini, cipolline al burro e punte d'asparagi al brodo di pollo con crostini, od ancora con solo brodo di pollo con verdure miste e conserva di pomidori freschi. - Etuvée de veau à la Solferino, spezzatino di punta di vitello saltato al burro e cipolline, cucinato a stufato con rape, carote, erbe aromatiche e salsa di pomidoro. - Gâteau Solferino, dolce di sfogliata con crema al cioccolato, con cupola di pasta al Rhum.

SORBET (*s. m.*) sorbetto. - Sorbet à la romaine, sorbetto al limone con sciroppo all'arancio, misto con champagne e tritura d'amaretti o di meringa.

SOREL (à la) vedi: MADAME AGNES.

SOUBISE. — Carlo di Roan, principe di Soubise, maresciallo di Francia ; à la Soubise, significa con salsa o purea di cipolle bianche ; così : sauce à la Soubise - Potage Soubise - zuppa con purea di cipolle passate al setaccio. - Côtelettes de mouton à la Soubise - Escalopes de boeuf à la Soubise - Tripes de boeuf à la Soubise trippe di manzo fritte con purea di cipolle - Omelette Soubise, vedi : OMELETTE.

SOUBRICS (*s. m. pl.*) anche : subrics, frittelle. - Soubrics d'épinards, de cervelles, de ris, de pommes, frittelle di purea di patate al latte.

SOUFFLÉ (*s. m.*) rigonfio. Soufflé au chocolat, au citron, à l'orange, à la Parmentier, di patate, de semoule, de tapioca, de sagou. - Soufflé de prunes, d'abricots, de roses, con foglie di rose. - Soufflé de Kissel (vedi ivi) de polenta, de riz, de fraises, etc.

SOUPIRS (*s. m. pl.*) sospiri, nome di pasticceria fina ; così : Soupirs d'apollo, biscottini da dessert - Soupirs de nonne, biscottini alla panna con gusto d'arancio o di limone.

SOUVERAINE (à la) alla sovrana. Chaud-froid à la souveraine, anello di pasta da biscotto cotto al forno indi affettato, tramezzato con composta, candito all'arancio e servito con crema alla nociuola e guarnito con pesche al sciroppo. - Gelèe à la souveraine, forma di gelatina con fragole ed amandorle fresche, con biscotto alla composta all'interno e crema con pesche per contorno. - Crème plombière à la souveraine, tritura di noci, zucchero e panna passati al setaccio, messa in forma e gelata con sciroppo vanigliato, indi servita con guarnizione di pasticceria fina. Punch à la souveraine, poncino all'ananas, con sciroppo di lamponi, tritura di meringa, cognac e champagne.

SOYER. — Alessandro Soyer, celebre cuoco inglese. Topinambours à la Soyer, carciofi di Gerusalemme bolliti e serviti con salsa al burro. - Turbot à la Soyer, rombo bollito servito con salsa di pesce all'uovo, crema, erbe aromatiche, cipolline e limone.

SPIESS (ted.) spiedo-francese : broche - Spiessbraten, arrosto allo spiedo.

SPORTSMAN (ingl.) persona dedita allo sport. Omelette à la sportsman (vedi: OMELETTE).

STAMBOUL, nome turco per Costantinopoli. - Potage à la Stamboul, zuppa alla purea di riso e conserva di pomidoro. - Poularde à la Stam-

boul, pollastra legata nel lardo, ripiena di riso indi arrostita e servita con risotto al burro e pomidoro.

STANISLAS. — Stanislao I re di Pologna nel 1704 - e suocero di Luigi XV. Potage à la Stanislas, zuppa con cipolline fritte e crostini per zuppa di magro.

STANLEY. — Enrico Stanley, oriundo James Rowland, celebre viaggiatore africano ; si appropriò il nome di un negoziante di Nuova Orleans presso cui era impiegato da giovinetto. - Potage à la Stanley, zuppa con purea di rape, carote e piviere, riso e gnocchetti di farsa di piviere. - Queues de langouste à la Stanley, intingolo di polpa d'astaco (gambero di mare) con funghi, polpettine di pesce, uova sode e salsa bianca. - Poulet à Stanley, filetti di pollo saltati al burro con cipolle ed erbe aromatiche, guarniti con tartufi in salsa di Cajenna. Filets mignons à la Stanley, dette anche: bisteaks à la Stanley, bistecchine cucinate in salsa bianca col sugo di pollo, crema rappresa, purea di rapanelli e caviale, detta salsa russa, e guarnite con fette di banane fritte. - Gâteau à la Stanley, anello di baba al latte d'amandorla, con salsa di prune Claudie, ripieno di crema di prune Claudie, gelata.

STEAK (ingl.) abbreviazione di beefsteak, bistecca - Tenderloin steak, taglio dal lombo.

STEEPLE-CHASE, termine sportistico per corsa con ostacoli. - Filet de boeuf à la steeple-chase, manzo arrosto con verdure fredde.

STROGANOW — nobile famiglia russa - Poulet à la Stroganow, pollo ripieno di farsa di pollo con creste e tartufi, funghi, fegatini d'oca e lingua indi arrostito, affettato e servito con verdure in insalata. - Salade à la Stroganow, insalata con timballini ripieni di carotine, rape, tartufi, piselli e lattuga in insalata servita con gelatina ed uova di piviere.

STUART (à la) come: Marie Stuart, vedi ivi.

STUFFED (ingl.) farcito, ripieno.

SUÉDOISE (à la) alla svedese, da: Suède, Svezia. - Potage à la suédoise, zuppa con panini al burro ripieni di purea di legumi assortiti, servita al parmigiano; anche con gnocchetti di pesce, sedani e carote. - Côtelettes de mouton à la suédoise, costolette di castrato macerate al sale, pepe olio e prezzemolo, indi passate ed arrostite, servite con salsa al vino bianco, purea di rapanelli e di mele. - Pommes de terre à la suédoise, patate bollite, affettate e saltate al burro in salsa bianca. - Suédoise (*s. f.*) forma di gelatina di frutti, così: Suédoise de fruits au Marasquino, au Kirsch etc.

SUISSE (à la) alla svizzera, generalmente con sostanze al burro, cacio o miele, vedi: Vacherin suisse. - Canapé à la suisse, fettine di pane al burro, arrostite da un lato, indi spalmate con cacio grattugiato e riscaldate nuovamente al forno.

SULTANE (à la) alla sultana. - Potage à la sultane, zuppa al brodo di castrato e di pollo con zafferano, riso ed uva secca (sultana). Potage à

la sultane, anche per zuppa al brodo di pollo, con polpa di pollo pestata con pistacci, tuorli d'uovo, burro, noce moscata, con salsa pomidoro e gnocchetti di pollo. - Beignets à la sultane, frittelle di farina al lievito, uova, zucchero e sciroppo d'arancio.

SUPRÊME (*s. m.*) supremo, superlativo, il migliore in fatto di cibaria; così: Suprême de gibier, de lièvre, de volaille - Come pure: au suprême, od ancora: à la suprême; così: Suprême de fruits, suprême aux fruits, o fruits à la suprême, manicaretto di frutti - Suprême de tortue (vedi ivi).

SURPRISE (*s. f.*) sorpresa, generalmente per determinare un preparato che contiene altra sostanza di quella che rappresenta - Usasi ancora per preparati atti a far sorpresa, effetto od improvvisata - Così: Oeufs en surprise, gusci d'uova ripieni di farsa di selvaggina, serviti nell'ovaiolo - Surprise à la parisienne, dolce ripieno d'ananas e pasta da meringhe, servito freddo con gelatina di mele screziata. - Faisans en surprise, filetti di fagiano in gelatina rosa - Surprise aux fraises, anche: Fraises en surprise, forma di dolce al sciroppo e Maraschino ripieno di fragole e pasta da meringa, coperto con crema alla vaniglia - Cantaloups en surprise, meloni ripieni di gelato al limone con frutta a pezzi preparata al Champagne.

SURTOUT (*s. m.*) alzata di cristallo ed argento per servizio d'antipasti, frutta, dolci o fiori.

SUZANNE - Suzanna, S. Suzanne, città in Francia.

- Oeufs à la Suzanne, pasticcini di sfogliata con uova alla crema bianca, serviti con parmigiano, pepe, sale, noce moscata e bianco d'uovo sbattuto a fuoco vivo.

SUZERAINE (à la) alla signoria, padronanza di feudo. - Noix de veau à la suzeraine, noce di vitello piccata con tartufi e presciutto cucinata al lardo e verdure, guarnita con cocomeri ripieni, pomidoro e salcicciotti.

SUZETTE, nome d'una qualità di patate - Salade Suzette, insalata di patate Suzette - S. Susette città nel circondario di Mans in Francia. - Pommes de terre à la Suzette, patate ripiene, fritte con lingua, fettine di pollo e tartufi. - Bombe à la Suzette, bomba gelata all'albicocca, ripiena di crema vanigliata e gelatina di lamponi.

SWEETBREAD (ingl.) animelle di vitello; franc: ris de veau.

SYBARITE (à la) alla sibarita, abitante di Sibari, antica città della Lucania, i cui abitanti (sibariti) erano noti come crapuloni e dediti alla lussuria. Perdreaux à la Sybarite, pernici farcite di fegatini di selvaggina e tartufi, indi arrostite allo spiedo.

T

TALISMAN (à la) alla talismanno, oggetto segnato di cifre cabalistiche, cui la superstizione attribuiva virtù maravigliose. - Glace à la talisman, cartocci incrostati con pasta da biscotti al cioccolato, ripieni di crema d'amandorla gelata e guarniti con mandorle tostate.

TALLEYRAND — Carlo di Talleyrand Perigord, ministro di Napoleone I. - Croustade à la Talleyrand, pasta crostata, ripiena di lingua in salsa bianca. - Timbale à la Talleyrand, timballo ripieno di lingua, fettine di pollo e tartufi - così pure per: bouchées o petites timbales à la Talleyrand. - Ris de veau à la Talleyrand, animelle di vitello piccate, cucinate con verdure assortite, servite sopra un fondo di riso, guarnite con tartufi, fettine di lingua e funghetti a stufato. - Tournedos à la Talleyrand, filettini di lombo cucinati con funghi, midollo, tartufi e serviti con salsa bearnese. - Vol-au-vent à la Talleyrand, pasticcini di sfogliata con purea di piselli, tritura di pollo, lingua e tartufi in salsa bianca. - Pain de pêches à la Talleyrand, forma di pasta da biscotto con purea di pesche al sciroppo e gelatina ripiena di panna montata con fette di pesche, guarnita con gelatina, indi gelata.

TARTARE (à la) all'uso dei tartari - Anguilles à

la tartare, anguille marinate, panate ed arrostite alla gratella, servite fredde con salsa senapata. - Thon à la tartare, tonno macerato all'olio sale ed aceto, indi affettato, panato, arrostito, servito con salsa tartara (vedi oltre) e guarnito con ostriche crostate. - Queu de veau, côtelettes d'agneau, salade à la tartare, significa con salsa tartare - Sauce à la tartare, salsa all'uovo, prezzemolo, cerfoglio, serpentaria, capperi, peperoncini e cipolline trite insieme, con pepe, senape, tuorli d'uova sode, passata al setaccio e rimestata in ultimo con olio e sale. - Sauce mayonnaise à la tartare, come la precedente con l'aggiunta d'aceto di serpentaria - Beefsteak à la tartare, bistecca cruda, trita con cipolle bianche, sale e pepe, servita con un tuorlo d'uovo crudo al disopra e guarnita con limone, capperi, prezzemolo, rapanelli, caviale e conserve sott'aceto.

TARTARINS (*s. m. pl.*) uova affogate, servite al crostino con purea d'aglio e sugo di carne, detta anche: oeufs pochés à la tartarin.

TARTE (*s. f.*) torta, focaccia. Tarte à la crème, au chocolat, aux groseilles, aux fruits, à la suisse, au riz, aux bananes, aux raisins, à la milanaise, con mele e riso.

TARTELETTES (*s. f. pl.*) tortelline o tartaretto - Tartelettes au caviar, à la russe, à la Condè, ripiene con riso alla crema con pesche od albicocche. Tartelettes à la meringue, à la printanière, aux marrons, à la crème fouttèe etc. Tartelettes à l'Oberland, tortine di sfogliata

ripiene di crema all'uovo, formaggio, prosciutto crudo, sale e pepe rosso.

TENDE DE BOEUF (*s. f.*) come gîte de boeuf (vedi ivi).

TÉRAPÈNE (ingl.) terrapine (franc.) tartaruga dell'america del Nord e del golfo messicano. - Potage de térapène - Térapène à la Maryland (vedi ivi).

TERRINE (*s. f.*) scodella, terrina, (ingl. terreen o tureen) così- Terrine de veau, d'agneau etc. spezzatino di vitello, d'agnello in terrina.

TÊTE DE MORT (*s. f.*) testa di morto, specie di griviera magra.

THÉODORE - negus o re d'Abissinia, suicidatosi nel 1868. Anche nome di due Papi e di due imperatori di Nicea - Èpaule d'agneau à la Théodore, spalla d'agnello disossata, farcita con funghi e tartufi, cucinata al vino, brodo, lardo, presciutto e verdure assortite, servita con salsa d'arrosto.

THÈODORA — Teodora sposa di Giustiniano, I. - Bombe à la Théodora, bomba al sciroppo di prugne, con crema vanigliata al Maraschino.

THÉODORICUS — Teodorico il grande, re degli ostrogoti proclamatosi re d'Italia 455-526. Mousseline de rougets à la Thèodoricus, polpa di triglie al burro passata al setaccio con salsa bianca, indi resa fredda in una forma con crema sbattuta, coperta con gelatina e guarnita con uova alla maionesa.

THÉRÈSE — Teresa - S. Teresa, già dama spagnuola, celebre per le sue visioni - Potage à

la Thérèse, zuppa di tapioca, purea di piselli e porro con fettine di pollo.

TIMBALE (*s. f.*) timballo, forma cilindrica di pasta crostata al forno, ripiena di carni, verdure, dolci, riso o paste - Timbale de filets de sole, de ris de veau, de caviar, de cervelles, de spaghetti, de riz, d'épinards, de champignons etc. - Timbale à la Mirabeau (vedi ivi) - Timbale de fruits, timbale à la Pompadour (vedi ivi) à la Condè, con pesche al riso, à la Figaro, con mele e crema d'amandorla composta d'albicocca e pistacci - à la parisienne, con frutta mista, à la financière - à la chasseur, con cacciagione - Timbale à la d'Aremberg - Timbale d'amourettes (vedi ivi).

TOPINAMBOURS (*s. m. pl.*) carciofi di Gerusalemme - Topinambours farcis, frits, au gratin, au naturel, à la bèchamel - Fricassée de topinambours; topinambours à la Soyer (vedi ivi) Crème de topinambours.

TORTUE (*s. f.*) tartaruga ingl. turtle - fausse tortue imitazione del gusto di tartaruga - ingl. mock-turtle. Tortue de forêt, de mer - Salpicon de tortue - Suprême de tortue en sauce piquante.

TÔT FAITS (*s. m. pl.*) presto fatti, pasticceria, rigonfi al bianco d'uovo e farina al fior d'arancio.

TOULOUSE — Tolosa, città di Francia, à la Toulouse, à la toulousaine, di Tolosa, generalmente con guarnizioni o con farsa di fegato d'oca, di pollo o di vitello, creste di pollo, funghi e tartufi. - Canards à la toulousaine, anitre farcite di fegato di vitello, midolla di pane, grasso di

rognoni, aglio e cipolle cucinata al forno con salsa piccante. - Pigeons à la Toulouse, piccioni accomodati come le anitre, indi arrostiti allo spiedo.

TOURNEBROCHE (*s. f.*) girarosto - Agneau à la tournebroche, agnello arrostito allo spiedo, al girarosto.

TOURNEDOS (*s. m. pl.*) anche tourne-dos, bistecchine di filetto tagliate dal lombo e servite a paia - Tournedos au naturel, à la maître d'hôtel aux tomates, à la Rossini, à la Talleyrand, à la Parmentier (vedi ai rispettivi nomi).

TOURNIQUETS (*s. m. pl.*) arganelli, tornichetti, pasticceria a forma di spirale.

TRANCHE (*s. f.*) fetta - Tranche de pain, de viande - Tranche de melon, spicco di melone - Tranches d'ananas au Maraschino, Tranches au moka.

TRAUTTMANSDORFF — nobile famiglia austriaca. - Pouding à la Trauttmansdorff, budino di riso con panna montata, champagne e fettine di mele servito freddo con salsa e sciroppo di lamponi.

TRIANON, già casino imperiale di campagna, presso Versailles - à la Trianon significa con guarnizione a tre colori - Boeuf braisé à la Trianon (vedi braiser) Noix de veau à la Trianon, tre noci di vitello piccate rispettivamente con lardo, lingua e tartufi neri, con purea di castagne, di rape e di piselli.

TRIFLES (ingl.) inezie, bagatelle, piccoli dolci, pasticceria da dessert; francese mignardises, anche frivolitées (vedi ivi).

TRIMALCION — Trimalcione, schiavo romano ar-

ricchito, descritto nelle satire di Petronio - Croquets à la Trimalcion, croccanti di pasta d'amaretti con fettine di mele, saltati al burro, zucchero, cannella, ciliege e composta d'albicocca, serviti con sciroppo di ciliegie.

TRINKSPRUCH (ted.) brindisi - Vedi nel testo dei « Menus » tedeschi.

TRIPES (*s. f. pl.*) trippe - Tripes de boeuf à la mode, tripes en fricassée, frites, au gratin, grillées au beurre, à la tartare, à l'anglaise, arrostite, à la Soubise (vedi ivi) à la génoise, à la milanaise, à la créole, con sugo d'arrosto e conserva di pomidoro, pepe rosso, olio e sale - Tripes de boeuf, de veau, de porc.

TRIUMVIRAT (à la) triumvirato, lega dei tre incaricati all'amministrazione della repubblica romana, effettivamente usurpanti l'autorità. Beignets à la triumvirat, piatto misto di frittelle di pasta d'amaretti con gelatina di mele, frittelle di pere con composta d'albicocca e frittelle d'ananas con pasta alla nociuola.

TROIS CALOTTES (*s. f. pl.*) tre calotte, pasticceria a forme di calotte.

TROIS FILETS (aux) tre filetti in : Consommé aux trois filets, consumato con una striscia di lingua, una di testina di vitello ed una di tartufi neri.

TROIS FRÈRES — tre fratelli - Gâteau trois frères, detto anche: GATEAU GENOIS.

TROIS RACINES (aux) tre radici - in : Potage aux trois racines, zuppa con rape, bulbo di sedani e bulbo di prezzemolo affettati.

TRONÇON (*sm*) tronco, pesce monco della testa e

della coda, così ; Tronçon de saumon, d'esturgeon, etc. come: DARNE.

TROUVÈRE (à la) alla Trovatore, opera di G. Verdi - Gâteau à la trouvère, dolce di farina, burro, zucchero, buccia d'arancio ed ammoniaca all'acido carbonico.

TROUVILLE - città e stazione balneare nel dipartimento di Calvados in Francia, à la Trouville per pietanze guarnite di pesce - Potage à la Trouville, crema di riso e gamberetti al brodo di pesce - Turbot à la Trouville, filetti di rombo sbianchiti e cucinati con tartufi e latte di carpio - Soles à la Trouville, sogliole ripiene di farsa d'erbe aromatiche, saltate al burro e vino bianco guarnite con gnocchetti di pesce ed ostriche.

TRUFFES (*s. f. pl.*) tartufi. Truffes noires, blanches, de Pèrigord, du Piemont - Truffes en serviette, à la cendre, au gratin, farcies, au champagne, à l'italienne, à la piemontaise - Salade de truffes crème de truffes, paté de truffes, timbale de truffes.

TRUITE (*s. f.*) trota - Truite du lac, de rivière, des Alpes - truite saumonée (vedi SAUMON).

TURBAN (*s. m.*) turbante, pasticcio a forma di turbante, copricapo dei maomettani - Turban à la Grimod de la Reynière, turbante di pasta Savarin, sotto strato d'albicocca, guarnito con fette d'ananas, ripieno di ciliege e prune Mirabelle al Kirsch - Turban glacé, turban aux fruits, turban du Bengale, con banani - Turbans (*s. m. pl.*) piccoli pasticci, come: vol au-vent.

TURBIGO, borgata nella provincia di Milano. - Rognons à la Turbigo, rognoni di montone cucinati al vino bianco con salcicciotti, fette di presciutto e cipolline - Poulet à la Turbigo, bianco di pollo arrostito al pepe rosso, servito al riso, fondi di carciofi, pomidoro a pezzi e punte d'asparagi. - Oeufs à la Turbigo, uova al tegame con salciccia.

TURBOT (*s. m.*) rombo, pesce di mare - Turbot au gratin, grillé, à la maître d'hôtel, au lait, à la hollandaise, en vinaigrette, à la Carème (vedi ivi) à la Joinville, à la Byron, à la religieuse etc. vedi alle rispettive denominazioni.

TURBOTIN (*s. m.*) piccolo rombo - Turbotin à la française piccolo rombo cucinato al champagne, guarnito con filetti di trota fritti, tartufi e gamberetti.

TURKEY (ing.) tacchino - franc. dinde (vedi ivi).

V

VACHERIN (*s. m.*) torta al latte e pasta da meringa - Vacherin au fromage, detto anche: Vachelin, torta al cacio, o: Vacherin suisse.

VALAISIENNE (» la) anche: à la valaisane, alla vallese, del cantone Vallese in Svizzera - Truite à la valaisienne, filetti di trota bollita, con salsa al burro, sale, aceto, noce moscata, senape e prezzemolo trito. Anche panati con pane e farina e fritte al burro.

VALENÇAISE (à la) all'uso di Valençais, città in Francia, con castello già dimora del principe di Talleyrand (vedi ivi) - Filets de soles à la valençaise, filetti di sogliola cucinati a brodo ristretto e vino bianco, serviti con intingolo (chaud-froid) tartufi e gelatina, con guarnizione di gamberetti ed insalatina alla maionesa.

VALENCIENNE (à la) alla valenzana, di Valenciennes, città nel nord della Francia. - Ragoût d'agneau à la valencienne, spezzatino d'agnello saltato allo strutto, con riso, cipolle, presciutto, aglio e pepe. - Canards à la Valencienne, anitra cucinata con salcicciotti e pomidoro ripieni di riso o semplicemente con pomidoro. - Pigeons à la valencienne, piccioni all'umido con riso, cipolle, e presciutto al pepe rosso. - Choux rouges à la Valencienne, verzi rossi cucinati con presciutto, grasso di maiale, salcicciotti, sale, pepe, e fette di mele al Kirsch - Cailles à la Valencienne, quaglie guarnite con risotto al pepe rosso, saltate con cipolle, presciutto, fondi di carciofi, funghi e peperoncini - Palais de boeuf à la valencienne (vedi: PALAIS).

VALLIÈRE — Luisa Leblanc de la Vallière, o: Lavallière amante di Luigi VIX. - Becassines à la Valliere, timballo con intingolo di beccaccina al tartufo e vino Jquem.

VALOIS — famiglia d'origine ducale, già regnante in Francia nel 1500 - Potage à la Valois, zuppa al brodo di selvaggina con gnocchetti di farsa di cacciagione, piselli e funghi. - Saumon à la Valois, salmone cucinato con rape e carote al

vino bianco, servito con salsa di gamberi ed ostriche arrostite. - Poulet à la Valois, pollo cucinato in salsa al burro e uova. - Beefsteak à la Valois, bistecca con salsa all'uovo, cipolline, burro, prezzemolo ed aceto.

VANDERBILT — famiglia milionaria americana, di origine olandese, emigrati in America nel 1794 - Filets de sole à la Vanderbilt, filetti di sogliola ripieni di farsa di pesce, uova e droghe, cucinati al burro, vino bianco ed essenza di funghi. - Oeufs à la Vanderbilt, uova al tegame con pomidoro e gamberetti al Marsala - Ris de veau à la Vanderbilt, animelle bollite, affettate, panate al tuorlo d'uovo e pane, indi fritte e servite in salsa bianca e verdure miste.

VANILLE (*s. f.*) vaniglia - Crème à la vanille, chocolat à la vanille, gaufrettes à la vanille etc. Vanille de Marseille - aglio.

VANNEAU (*s. m.*) pavoncella, femmina del pavone (vedi : CZARINE).

VARSOVIENNE (à la) all'uso di Varsavia, città della Polonia. - Brochets à la varsovienne, filetti di luccio cucinati al burro, prezzemolo e vino bianco, con rape a stufato, sedani, funghi, e maccheroni per contorno. - Tète de veau à la varsovienne, pasticcio freddo con intingolo di testina di vitello con gelatina al marsala, verdure miste, cervella, mandorle e pistacci - Beignets à la varsovienne, frittelle con composta di pere e fettine d'ananas. - Baba à la varsovienne, baba con uva passa, buccie d'arancio e di limone candite.

VAUDOISE (à la) da Vaud, cantone della Svizzera - Pommes de terre à la vaudoise, patate con cacio e latte cucinate entro una forma.

VATEL — celebre cuoco francese, già al servizio di Luigi XIV, suicidatosi a Chantilly per il ritardato arrivo dei pesci attesi per un grande banchetto. - Potage de turbot à la Vatel, zuppa al brodo di pesce con filetti di rombo arrostito alla gratella, vongoli e gamberetti. - Turbot grillé à la Vatel, rombo alla gratella, con tartufi, latte di carpio e gamberetti - Palais de boeuf en tortue à la Vatel, palato di bue con tartufi, imitante lo stufato di tartaruga. - Côtelettes de mouton à la Vatel, costolette di castrato, panate con farsa di pollo e tritura di tartufi, indi cucinate al burro con guarnizione alla finanziera - Quenelles de chapon à la Vatel, gnocchetti di carne di cappone con funghi e tartufi, in salsa di tartufi - Oeufs mollets à la Vatel, pasticcini con farsa di funghi, lingua e purea di cipolle, guarniti con un uovo affogato ed un anello di tartufo nero.

VAUBON - Sebastiano Leprestre de Vaubon, costruttore di fortezze e maresciallo di Francia - Boeuf braisé à la Vaubon, manzo braciato con spezzato di coniglio all'umido - Pommes de terre à la Vaubon, dadi di patate saltate al burro.

VEGETARIEN (à la) vegetariano, persona che si nutre di soli prodotti del suolo vegetali. Esistono oggi molte associazioni di vegetariani, con ristoranti vegetariani, così: Flan ou Tim-

bale à la vegetarien, torta o timballo con verdure.

VELOURS (*s. m.*) velluto - Potage à la velours, anche: potage velouté, riso, carote e tapioca al brodo.

VELOUTÉ (au) vellutato, con salsa bianca.

VENAISON (*s. f.*) cacciagione; à la venaison, con salsa o sugo d'arrosto di cacciagione - Consommé ou potage à la venaison, con sugo di selvaggina - Sauce à la venaison, salsa al sugo d'arrosto di selvaggina, con aceto, pomidoro, gelatina di ribes e sugo di limone.

VENARD — Venard de la Borde, celebre cuoco, coetaneo di Carême - Potage à la Venard, zuppa al brodo di pesce con ostriche e uova ripiene.

VENDÔME — Nobile famiglia francese. Nome di una città in Francia, pure d'una piazza a Parigi con la colonna commemorativa delle vittorie dell'esercito di Napoleone I. - Aloyau de boeuf à la Vendôme, lombo di bue braciato con salsa di cipolline fritte.

VENEUR (à la) alla venatore, cacciatore, come: à la chasseur, à la grand veneur, ad uso di capocaccia.

VÉNITIENNE (à la) alla veneziana - Potage à la vénitienne, semola, tuorlo d'uovo, vino, sugo di limone e filettini di pernice al brodo con parmigiano - Anguilles à la vénitienne, anguille cucinate al vino bianco ed aceto, fettine d'anguille saltate con tartufi e salsa pomidoro - Filets de soles à la vénitienne, filetti di so-

gliola panati con farsa di pesce, saltati al burro con limone e gamberetti, tartufi e peperoncini - Côtelettes de veau à la vénitienne, costolette di vitello all'umido, con funghi, cipolline e prezzemolo al sugo di limone - Poularde à la vénitienne, pollastra alla casseruola con cervella, funghi e salsa di serpentaria. - Salade à la vénitienne, insalata di sedani, pomidoro fagiolini, olive ripiene, piselli e peperoncini, con fettine di pollo e di vitello arrosto, lingua, uova e sardelle in salsa piccante. - Sorbet à la vénitienne, sorbetto all'ananas e Champagne, servito in gondole di croccante. - Glace à la vénitienne, gelato servito in blocchi di ghiaccio naturale ed illuminati.

VÉNUS (à la) alla Venere - Pouding à la Vènus, budino al ginepro - Miroir de Vénus (vedi: MIROIR).

VERDI — Maestro Giuseppe Verdi, celebre compositore, morto a Milano nel 1901 - Escalopes de homards à la Verdi, fettine di gambero di mare, come contorno ad una pietanza di maccheroni al cacio, tartufi, funghi e pomidoro - Oeufs à la Verdi, uova affogate sopra un fondo di purea di funghi e cipolle.

VERMICELLES (*s. m. pl.*) vermicelli - Consommé aux vermicelles - Timbale aux vermicelles - Pouding aux vermicelles - Croustade aux vermicelles à la tortue, timballo di vermicelli ripieno di tartufi, funghi e polpettine di tartaruga.

VERNE — Giulio Verne, romanziere francese. - Filets de perdreaux à la Verne, filetti di per-

nici rosse con tartufi, come contorno ad un zoccolo di pernici.

VERON — Luigi Veron, celebre medico e giornalista morto nel 1867 - Oeufs à la Veron, uova sode ripiene di farsa di pollo sopra fondi di carciofi in salsa bianca al parmigiano - Pain d'ananas à la Veron, crosta all'ananas con pistacci.

VERT-PRÉ (à la) al verde prato - con salsa verde - Canards à la vert-pré, anitra al prezzemolo - Oeufs à la vert-pré, uova ripiene con burro (verde) al prezzemolo. - Potage vert-pré, zuppa verde.

VESTALE (à la) alla vestale, antica sacerdotessa della dea Veste - Salade à la vestale, insalata di lattuga con fette di uova sode ripiene e crema di latte. - Oeufs à la vestale, uova cotte a bagnomaria servite alla crema con limone, mandorle dolci ed amare pestate passate al setaccio, da servire come piatto freddo.

VÉSUVIENNE (à la) alla vesuviana - Pouding à la vésuvienne, budino di farina di castagne, uva passa e fette d'ananas al Kirsch, cotto a bagnomaria, servito al sciroppo d'ananas e Kirsch acceso.

VIARD — celebre cuoco francese e scrittore di gastronomia - Aubergines à la Viard, melanzane farcite di funghi triti con prezzemolo, midolla di pane, burro, acciuga, e cucinati al forno.

VICHY città in Francia, nota per le sue acque minerali - Carottes à la Vichy - carote cucinate con sale di Vichy, saltate al burro.

VICTORIA — Vittoria regina d'Inghilterra, morta nel 1901 - Consommé à la Victoria, zuppa verde al brodo di pollo e gnocchetti misti di farsa di pollo e di gambero di mare. - Potage à la Victoria, zuppa con pomidoro, tuorlo d'uovo e verdure fresche al brodo di pollo - Turbot à la Victoria, rombo bollito, guarnito con uova di gambero di mare, olive farcite e mirtilli - Filet de poularde à la Victoria, filetti di pollastra in salsa bianca e tartufi. - Bombe à la Victoria, bomba al thè, con biscotti al Whisky, ripiena di gelato alla vaniglia (detta anche: bomba all'Inglese).

VICTOR EMANUEL — Vittorio Emanuele II re d'Italia, morto a Roma nel 1878 - Noix de veau à la Victor Emanuel, noce di vitello piccata con selvaggina, cucinata al Marsala e cipolline al garofano, filetti e gnocchetti di selvaggina, funghi, creste e rognoni di pollo.

VIENNOISE (à la) alla viennese - Consommé à la viennoise, anche: Consommé viennois, brodo all'orzo con filetti di pollo e cerfoglio. Potage à la viennoise, zuppa di purea di fagiano, con maccheroncini e rosso d'uovo - Escalopes à la viennoise, scaloppine panate e cucinate al burro (Wiener Schnitzel) Choux blancs à la viennoise verzi sbianchiti e serviti con salcicciotti al sugo d'arrosto. - Viennoise (*s. f.*) de fruits, gelatina di frutti - Viennois (*s. m. pl.*) viennesi, biscottini con composta d'albicocca al poncino.

VIÈRGE (à la) alla vergine, con crema bianca: così: Poularde à la vièrge, pollastra bollita,

guarnita con animelle di vitello e creste di pollo con salsa bianca. - Bavaroise à la vièrge, crema bavarese al latte - Pain de fraise à la vièrge, crosta con fragole alla gelatina bianca - Glace de crème à la vièrge, gelato di crema al fior d'arancio e latte d'amandorla.

VILLAGEOISE (à la) alla villica, all'uso di campagna - Potage à la villageoise, zuppa con maccheroni e purea di porro - Anguilles à la villageoise, anguille cucinate con pepe, sale, burro e crema acidula - Boeuf à la villageoise, manzo bollito, verdure e salsa piccante - Oeufs à la villageoise, torta al latte, lardo e uova - Croquembouche à la villageoise, croccante con pere al sciroppo.

VILLARS - Luigi Villars maresciallo francese morto a Torino nel 1734. - Chapon à la Villars, cappone cucinato con animelle, funghi e creste di pollo - Poupiettes de lièvre à la Villars, polpettine di farsa di lepre con verdure all'umido.

VILLEMAIN - Abele Villemain, statista e scienziato francese, segretario dell'Accademia di Francia morto nel 1870 - Oeufs à la Villemain, uova rimestate servite in cartocci con farsa di pollo e purea di funghi.

VILLEROI F.co duca di Villeroi, maresciallo di Francia; à la Villeroi, panato fritto e servito con salsa bianca al tuorlo d'uovo e funghi passati al setaccio, così : Amourettes de boeuf à la Villeroi, escalopes de ris de veau, fonds d'artichauts à la Villeroi. — Potage Villeroi (vedi GRENOUILLES). Oeufs pochés à la Villeroi,

uova affogate servite al crostino con salsa Villeroi.

VILMORIN — F. Vilmorin, celebre orticoltore e giardiniere francese, morto à Vervières nel 1860 — Beignets à la Villemorin, frittelle con fragole al sugo di fragole e Maraschino, dette anche : vilmorins (*s. m. pl.*)

VINAIGRETTE (*s. f.*) da vinaigre, aceto, salsa verde con aceto - à la vinaigrette, con salsa verde.

VIVANDIÈRE (à la) alla vivandiera - Boeuf à la vivandière, fettine di manzo panate e cucinate in salsa bianca.

VIVIANI — Vincenzo Viviani, allievo di Gallileo e celebre matematico - Bombe à la Viviani, bomba all'amandorla, con gelato al cioccolato nell'interno.

VOILÉ (a) velato - Pêchées voilées, pesche leggermente gelatinate

VOISIN (à la) vedi: FRITEAU.

VOLAILLE (*s. f.*) polleria : volaille de Bresse, de Houdan, du Mans etc. Volaille à l'ivoire, cappone o pollastra bollita e servita in salsa bianca.

VOL-AU-VENT (*s. m.*) turbante di sfogliata con coperchio da contenere carni, uova, pesci, verdure o dolci - Vol-au-vent à la russe, con caviale ; vol-au-vent de homards, de ris de veau, aux laitances, d'oeufs à la béchamel, aux pommes, aux fruits confis, à la Chantilly.

VOLIÈRE (à la) uccelliera, alzata decorata, zoccolo con fagiani od altra cacciagione, (servita intera con piume e ripiena) guarnito con cacciagione minuta, come pernici, quaglie o beccaccie;

così: faisans à la volière, filets ou galantine de faisans à la volière, coq de bruyère à la volière flanqué de perdreaux.

VOPPALIÈRE — marchese de Voppalière, epicureo rinomato, del 16° secolo - Potage à la Voppalière, filetti di pollo piccati con tartufi al consumato - Filets de poulet à la Voppalière, bianco di pollo con tartufi servito con purea di pollo al sugo di tartufi - Faisan à la Voppalière, fricassea di fagiano con tartufi e crostini, e purea di fagiano al Madera - Côtelettes de lièvre à la Voppalière, costolettine di lepre con purea di lepre al tartufo.

VOYAGEUR (à la) alla viaggiatore (vedi: OMELETTE à la VOYAGEUR).

W

WADDINGTON — Henry Waddington, già ambasciatore francese a Londra. - Punch à la Waddington, poncino gelato alla crema di fragole, latte d'amandorle e Champagne.

WAFER (ingl.) ostia, cialde ; pasta da cannonetti, biscotti al bianco d'uovo e zucchero, franc. : gaufre, gaufrettes (vedi ivi).

WAGRAM - villaggio in Austria ove Napoleone I sconfisse gli austriaci nel 1809. - Chevaliers de Wagram, pernici arrostite allo spiedo con filetti di pernici, tartufi e funghi all'umido con salsa pomidoro, detti anche: Perdreaux à la Wagram.

WALES (ingl.) principato di Galles, da cui il titolo : Prince of Wales, (vedi; GALLES) Welsh rabbit, coniglio di Galles (vedi: RAREBIT).

WARENIKIS (polacco) anche: varenikis, agnolotti con verdura e crema rappresa - Potage aux warenikis, zuppa con agnolotti alla polacca.

WASHINGTON — Giorgio Washington, fondatore e primo presidente degli Stati Uniti - Homards à la Washington, gambero di mare affettato, cucinato con funghi, aglio, cipolline e prezzemolo, servito con pomidoro al vino bianco e salsa all'uovo

WATROUCHKIS (russo) pasticcini all'uovo per zuppa e cioè : Consommè aux Watrouchkis, o come pietanza, conditi al formaggio, od ancora come « Entremet » ripieni di frutta.

WELLINGTON — Duca di Wellington, generale inglese, sconfisse con Blücher Napoleone I a Waterloo - Côtelettes de veau à la Wellington, costolette di vitello cucinate al burro, cipolle e presciutto, con tuorlo d'uovo, crema rappresa e parmigiano - Cuisse de volaille à la Wellington, coscie di pollo arrostite all'olio e servite in salsa piccante - Pouding à la Wellington, budino di semola cotto a bagnomaria con crema al cafè e composta d'albicocca - Riz à la Wellington, budino di riso gelato al vino bianco e sugo di limone, guarnite con ciliege e regine claudie al sciroppo, servito alla crema di lamponi gelata.

WESTMORELAND — contea in Inghilterra, proprietà del conte Giovanni Fahn e rinomata

per l'allevamento del bestiame. - Potage à la Westmoreland, zuppa con gnocchetti di pollo, testina di vitello, tartufi e peperoncini al Marsala - Côtelettes d'agneau à la Westmoreland, costolette d'agnello panate al bianco d'uovo, e tritura di tartufi, saltate al burro e guarnite con purea di funghi. - Pouding à la Westmoreland, budino di farina, fichi secchi affettati, birra ed uva secca.

WINCHESTER - capoluogo della contea di Hamphire in Inghilterra. - Potage à la Winchester zuppa alla crema di latte con porro, vino e fettine d'agnello arrostito.

WINDSOR - residenza e castello della regina Vittoria d'Inghilterra. Potage Windsor, fidelini al brodo di pollo e gnocchetti di pollo, anche con filetti di zampino di vitello, erbe aromatiche e gnocchetti di pollo - Maquereaux à la Windsor, sgomberi di mare bolliti, serviti con ostriche, totanetti e latte di carpio - Pommes à la Windsor, fette di mele ripiene di composta al sciroppo, guarnite con crocchetti di riso e frutta al giulebbe.

WHITEBAIT (ingl.) bianchetti di mare (vedi : BLANCHAILLE E NONNATS.

WOLGA - Volga fiume della Russia, ricco di pesci, fra cui : Esturgeon du Wolga, storione del Wolga.

WORCESTERSCHIRE — pronuncia Worcester, contea inglese, nota per la salsa omonima, Worcestershire sauce.

WORONZOW, nobile famiglia russa, conti di Wo-

ronzow - Potage à la Woronzow, zuppa con ravioli farciti di verdure trite con fegatini di tacchino e fegatini d'oca - Côtelettes de perdreaux à la Woronzow, polpette di pernice a foggia di costolette, avvolte in purea di selvaggina, cucinate in salsa di tartufi e servite fredde con gelatina.

X

XAVIER — Zaverio, Duca di Sassonia - Consommé Xavier, brodo di pollo con uova filate - Potage Xavier, zuppa con gnocchetti di formaggio e purea di cerfoglio al brodo di pollo - Soles à la Xavier, sogliole con tartufi e gamberetti all'umido - Homards à la Xavier, gambero di mare bollito al brodo ristretto e cucinato in salsa alla crema con pepe e formaggio.

Y

YORK città nella contea e ducato di Yorkshire in Inghilterra, nota per i suoi presciutti - Jambon d'York, presciutto cotto servito arrosto con salsa al sugo di presciutto.

YORKSHIRE contea e ducato in Inghilterra - Dinde à la Yorkshire, tacchinella ripiena di farsa di pollo e di lingua, cucinata al forno con verdure miste e servita in salsa bianca - Jorkshire pudding, timballo con presciutto.

Z

ZABAYON — anche SABAILLON - (*s. m.*) zabaione, crema di vino cotto con zucchero, tuorli d'uova e droghe a scelta.

ZÉPHYR (*s. m.*) anche ZÉPHIRE, zeffiro, schiuma, farsa o pasta a guisa di spugna con crema all'uovo e burro da preparare con gusti diversi; così: - Zèphyr aux oeufs, budino all'uovo, burro e zucchero - Zéphyr de riz, de semoule, au chocolat, aux marrons.

ZINGANE — anche ZINGARA (à la) alla zingara, generalmente per preparati a colori misti, sia per carni piccate con lardo (bianco) e presciutto (rosso) come per guarnizioni a colori misti - Côtelettes d'agneau à la zingane, costolette d'agnello panate all'uovo, cucinate con lingua affumicata in salsa bianca e servite con fettine di focaccia — Hachis de boeuf à la zingane, amorsellato di manzo saltato alla cipolla, aglio, pomidoro e prezzemolo, con salsa pomidoro al Marsala - Côtelettes de veau ou de mouton à la zingara, costolette di vitello o di castrato piccate con lardo e presciutto, cucinate all'umido con lingua rossa (ècarlate) - Chapon à la zingane, cappone lardellato cucinato al tegame con verdure miste - Perdreaux à la zingane, pernici con salsa al pomidoro - Pouding à la zingane, budino di biscotti al vino e Cognac,

guarnito con amandorle e servito con crema all'uovo e Maraschino.

ZIEROTIN — Carlo di Zierotin, d'origine tedesca, combattè in Francia al servizio delle armi di Enrico IV - Oeufs à la Zierotin, uova affogate servite alla finanziera con conserva di pomidoro.

ZUAVE (à la) alla zuava - Omelette à la zuave, frittata d'uova rimestate con serpentaria, tartufi, funghi e presciutto al pepe rosso, guarnita con fettine di focaccia alla purea di cipolle.

ZOUG — Zoug, capitale del cantone di Zug, alla sponda del lago omonimo, da cui i : Rougets de Zoug, triglie (Zuger Rötel).

ZURICOISE (à la) all'uso di Zurigo - Ris de veau à la zuricoise, animelle di vitello con tartufi, servite al crostino - Zuricois (*s. m. pl.*) fette di focaccia, con tramezzo di composta, lisciate con zucchero al Maraschino e guarnite con pistacci.

MENUS

Déjeuners.

MENUS

Déjeuners.

DÉJEUNER

Huîtres d'Ostende
Consommé à la d'Orléans
Petits pâtés russes
Selle de chevreuil, sauce poivrade et raifort
Filets de canards à la royale
Faisans à la broche
Salade romaine
Asperges d'Argenteuil, sauce mousseline
Glace à la niçoise

DÉJEUNER

OFFERT À S. M. LE TSAR À BETHENY

21 Sept. 1901.

Melons de Tunisie au Porto
Saumon de la Loire à la bordelaise
Cuissot de marcassin Cévenole
Ailerons de volaille en belle vue
Perdreaux de Rambouillet à la chasseur
Dindonneaux de Houdan truffés, rôtis
Pâté de foie gras glacé à la gelée
Salade chrysanthème
Fruits frappés au Champagne
Glacé - Dessert.

HÔTEL ANGST Bordighera 1899.

DÉJEUNER

HUÎTRES D'OSTENDE
OEUFS BROUILLÉS AUX POINTES D'ASPERGES
CHATEAUBRIAND À LA BRILLAT-SAVARIN
POMMES ANNA
FAISAN RÔTI AU CRESSON - SALADE
PUNCH IMPÉRIAL
PALAIS DES DAMES
FRUITS - FROMAGES - DESSERT

Déjeuner servi à S. M. L'Impératrice Frédéric.

Chef **Fr. Matthys.**

HÔTEL ANGST Bordighera 1899.

DÉJEUNER

LANGOUSTE EN BELLE VUE
PETITS PÂTÉS DE FOIE-GRAS, AUX TRUFFES
CÔTELETTES D'AGNEAU AUX POINTES D'ASPERGES
CHAPONS DU MANS, RÔTIS
SALADE RACHEL
OMELETTE SOUFFLÉE EN SURPRISE
FRUITS - FROMAGES - DESSERT

Déjeuner servi à S. M. l'Impératrice Frédéric.

Chef **Fr. Matthys.**

HÔTEL ANGST Bordighera 1899.

DÉJEUNER

Soufflé au jambon
Saumon à la royale
Tournedos à la Chéron
Chapon du Mans, rôti
Salade
Petits pois à l'anglaise
Mandarines glacées - Gâteau Souwaroff
Fruits - Fromages - Dessert

Déjeuner servi à S. M. l'Impératrice Frédéric.

Chef Fr. Matthys.

Gd. HÔTEL HELLOUAN Caire Noël 1900.

DÉJEUNER

Hors-d'oeuvre à la russe
Sole frite, sauce
Selle d'agneau à la printannière
Pommes Fondantes
Dindonneau farci aux marrons
Salade Grand Hôtel
Compote de fruits assortis
Mince-pie
Fruits
Café turque

Chef Jean Marie Rivollier.

HÔTEL BELVEDERE Davoz-Platz

DÉJEUNER DE NOUVEL-AN

Consommé à la Sévigné
Pigeons en compote
Filet de boeuf à la Richelieu
Nids de marrons à la Chantilly
Fruits - Fromage - Dessert

Chef A. Imer.

SAVOY HÔTEL Dresden, Janvier 1901.

DÉJEUNER

Mock-turtle en tasses
Petites bouchées de caviar
Homards frais, sauce tyrolienne
Tournedos Bruns
Pommes soufflées
Cailles en cocottes - Salade Khédivial
Omelette en surprise
Gelée aux fruits

Chef E. Krebs.

HÔTEL PRINZ KARL Heidelberg, Janvier 1901.

DÉJEUNER

Hors-d'oeuvres variés
Côtelettes d'agneau, pommes soufflées
Pigeons crapaudine
Salade chicorée
Ramequins au parmesan
Fruits - Dessert

Chef **Fritz Corbaz.**

MIDLAND GRAND HÔTEL London

DÉJEUNER

Hors-d'oeuvre
Filets de soles frits, Sauce tartare
Selle de mouton à la broche
Petits pois à l'anglaise
Purée de pommes
Poulet de grain en cocottes - Salade
Greengage tarte
Ice cream
Fromage - Dessert

DÉJEUNER

OFFERT À S. M. LE TSAR À DUNKERQUE

18 SEPT.bre 1901.

Crevettes de Cherboury - Canapés d'anchois
Queues d'écrevisses, marinière - Olives de Provence - Beurre
Carpe de la Creuse au Sauternes
Jambon d'York à la flamande
Salmi de perdreaux à la forestière
Homards de Dunkerque, paysanne
Mousse à l'orange
Frappé Veuve Clicquot
Poulardes du Mans truffées, rôties - Croustades de merles de Corse
Salade
Abricots et cerises à la Condé - Glace Pompadour
Gaufrettes

Gd. HÔTEL D'ITALIE — Florence, Janvier 1901.

DÉJEUNER

Oeufs à la Jockey Club
Poulets en cocottes à la Beaulieu
Entrecôte château, sauce béarnaise
Pommes pailles
Fruits - Fromages

Chef **Adolphe Vanetti.**

GRAND HÔTEL Monte Carlo, Janvier 1901.

DÉJEUNER

Hors-d'oeuvre variés
Omelette savoisienne
Ragoût de mouton à la navarraise
Escalopes de veau - Macaronis au gratin
Éclairs au Moka
Fruits - Dessert

Chef E. Bailly.

HÔTEL BERLIN Moscow, Janvier 1901.

DÉJEUNER

Soudac au raifort
Oeufs à la Hôtel Berlin
Cochon de lait au gruau
Boeuf à la Stroganow
Macaronis à la milanaise
Fruits - Dessert

Chef Xavier Claussen.

CHARING CROSS HÔTEL — London

DÉJEUNER FROID

TRUITE FROIDE, SAUCE MAYONNAISE
SALADE DE HOMARDS
SUPRÊME DE POULARDE À L'ANDALOUSE
CAILLES À LA NÉRAC
JAMBON ET LANGUE
BOEUF BRAISÉ À LA GELÉE
TIMBALE DE FRUITS AUX LIQUEURS
GLACE AUX FRAISES
DESSERT

GRAND HÔTEL — Monte Carlo, Janvier 1901.

DÉJEUNER

HORS-D'OEUVRE VARIÉS
MERLANS FRITS
QUARTIER D'AGNEAU À LA BOULANGER
VIANDE FROIDE À LA GELÉE
SALADE DE LÉGUMES
CHOUX GRILLÉS À LA CHANTILLY
FRUITS – DESSERT

Chef **E. Bailly.**

HÔTEL CONTINENTAL Moscou, Janvier 1901.

DÉJEUNER

Sakuska
Oucha de sterlet - Petits pâtés
Rastegai à la moscovite
Gigot d'agneau et cochon de lait
Haricots verts - Cacha
Flan de pommes
Café

Chef F. Pintscher.

HÔTEL ROYAL Naples, Novembre 1900.

DÉJEUNER

Hors-d'oeuvre Royal Hôtel
Bouille-abaisse à la marseillaise
Côte de boeuf étuvée, à la bourgeoise
Bécassines rôties à la broche
Salade d'Orléans
Asperges fraiches, sauce vinaigrette
Gâteau S.t Honoré
Fruits - Dessert

Servi à Mr. le duc d'Orléans Chef Rapp.

HÔTEL ROYAL Naples, 21 Janvier 1901.

DÉJEUNER

Friture de poissons à la napolitaine
Côtelettes de mouton, grillées
Pommes sautées
Viande froide assortie, en gelée
Salade verte
Fruits - Fromages

Chef Rapp.

5th AVENUE HÔTEL New York, 15th December 1900.

LUNCH

Little Neck Clams
Olives - Radishes
Saumon des cascades
Galantine de dinde à la Némours
Champignons frais en surprise
Ballotine de bécasses à la russe
Salade de homard
Pièce montée
Glace fantaisie
Fruits - Petits fours

ELYSÉE PALACE HÔTEL — Paris, Novembre 1900.

DÉJEUNER

Huîtres d'Ostende - Caviar d'Astrakan
Oeufs à la Polignac
Truite saumonée à la Monseigneur
Selle de chévreuil, cambacères
Pommes Lorette
Poularde de Houdan à la royale
Soyer aux mandarines
Fonds d'artichauts à l'ivoire
Cailles à la cendre - Salade gauloise
Ananas en surprise
Brioche mousseline - Bombonnière Elysée
Fruits

Chef J. Cousin.

HÔTEL DE RUSSIE — Rome, 9 Janvier 1901.

DÉJEUNER

Hors d'oeuvre
Cassolettes de soufflé à la suisse
Côtelettes de veau à la zingane
Dinde au cresson
Salade
Pouding Cleopâtra

Chef G. Adami.

Hôtel de Paris — Seville, 1 Janvier 1901.

DÉJEUNER

Hors-d'oeuvre variés	Marqués de Riscal
Huevos à la flamenca	
Arroz à la valenciana	Amontillado Fajares
Chateaubriand Paraiso	
Glace Walewsky à la vanille	Veuve Cliquot
Dessert assorti	

Hôtel Marquart — Stuttgart, Février 1900.

DÉJEUNER

Consommé aux trois filets
Grenades à la moscovite
Homards en belle vue, sauce nantaise
Paupiettes de gelinottes, sauce Rossini
Noisette de renne à la S^t^ Hubert = Salade
Cardons aux fines herbes
Kaïmac à la polonaise
Fruits = Fromages
Dessert

Servi à S. A. le Prince Albrecht de Würtemberg

Chef Joseph Boelnn.

DÉJEUNER DE NOËL

Boiled turbot and Dutch sauce
Braised turkey and celery sauce
Roast goose and apple sauce
Roast sirloin of beef and horseradish sauce
Vegetables
Christmas pudding — Mince pies
Fruits jelly and custard
Cheese and salad
Dessert and coffee

English Christmas Lunch.

DÉJEUNER

Hors-d'oeuvre
Saumon du Rhin, sauce riche
Pommes à l'anglaise
Selle d'agneau à la châtelaine
Aspic de foie-gras, Bagration
Dindonneau aux marrons
Salade mâche betteraves
Bombe au Marasquin
Gâteau historié
Dessert

N. STAHLBAD St. Moritz

DÉJEUNER

Turbotin à la Dugleret
Coeur de filet de boeuf à la madrilène
Volaille de Bresse rôtie
Salade aux oeufs
Pêches à la Bourdaloue
Fruits
Dessert

HÔTEL DE FRANCE St. Petersbourg, Janvier 1901.

DÉJEUNER

Hors-d'oeuvre à la russe
Oeufs à la Demidoff
Filets de soudac à l'Orly, sauce tomates
Côtelettes de volaille pojarsky
Gribouis à la smétane
Soufflé en surprise

Chef **Eng. Vaudier.**

DÉJEUNER

RIZ AUX CHOUX À LA MILANAISE
FRITURE LIGURIENNE
CÔTELETTES D'AGNEAU, PURÉE MARRONS
SALADE D'ASPERGES
TIMBALE DE GRIVES À LA NAPOLITAINE
TARTE À LA RHUBARBE
FRUITS
FROMAGE - DESSERT

DÉJEUNER

RISOTTO À LA MILANAISE
OEUFS FRITS AUX CROÛTONS
CÔTELETTES DE POULET AUX CHAMPIGNONS
ASPERGES AUX PARMESAN
BÉCASSES À LA BROCHE
SALADE CRESSON
GÂTEAU ROYAL À LA CONFITURE
FRUITS - FROMAGES
DESSERT

DÉJEUNER

Spaghetti à la napolitaine
Navarin d'agneau
Ortolans à la polente
Pâté de cailles
Salade
Charlotte de poires
Dessert

DÉJEUNER

Salade à la Monte Christo
Timbale, chasseurs d'Afrique
Asperges en branches
Galantine de mauviettes en bordure
Fruits - Fromages

DÉJEUNER

PUCHERO
OEUFS À LA TURBIGO
SAUTÉ DE POULET À LA PROVENÇALE
ARTICHAUTS, SAUCE ITALIENNE
FRUITS
FROMAGES

DÉJEUNER

CONSOMMÉ XAVIER
ROUGETS DE ZOUG AU BEURRE FONDU
POMMES NATURE
RISOTTO
NAVARIN DE MOUTON
DINDE EN GELÉE - SALADE
FRUITS - DESSERT

DÉJEUNER

Hors-d'oeuvre
Soufflés de cervelles de veau
Gigot d'agneau à la Palestine
Salade romaine aux oeufs
Fruits
Fromages

DÉJEUNER

Consommé en tasses
Roulade de veau, sauce Madère
Cailles à l'italienne
Salade capucine
Stracchino
Corbeille de fruits

DÉJEUNER

Soles au gratin
Tournedos à la béarnaise
Cèpes farcies
Vol-au-vent à la provençale
Omelette soufflée aux confitures
Ananas au Kirsch
Fromages
Dessert

DÉJEUNER

Cervelle de veau à la Villeroi
Soufflée de bécasses
Gigot de mouton à la bordelaise
Macédoine de légumes
Cornets à la Chantilly
Fruits - Fromages
Dessert

DÉJEUNER

Fruits sur glace
Bisque d'écrevisses
Pâté chaud de pigeons
Viande froide à la gelée
Salade de légumes
Fruits - Fromages
Dessert

DÉJEUNER

Consommé Vermicelli
Loup de mer bouilli, sauce hollandaise
Pâté froid de Bologne
Cailles sur canapé
Salade truffée
Pommes meringuées au Lacrima doux
Fruits - Fromages

DÉJEUNER

Oeufs aux plat, aux anchois
Poulet grillé à la florentine
Salade céleri
Timbale italienne à la financière
Sorbet à l'orange
Éclairs
Fruits - Dessert

DÉJEUNER

Artichauts à la romaine
Cailles au riz
Sauté d'agneau aux champignons
Cardons au gratin
Veau glacé en gelée
Salade
Fruits - Dessert

DÉJEUNER

CONSOMMÉ À LA CRÉCY
FILETS DE SOLE, SAUCE REMOULADE
TIMBALE DE RIZ À LA FINANCIÈRE
CHARLOTTE À LA DUCHESSE
ANANAS AU JUS
DESSERT

DÉJEUNER

EPERLANS BOUILLIS,
BEURRE FONDU
TIMBALE DE POULET À LA MONTGLAS
RISOTTO AUX TRUFFES BLANCHES
GELÉE À L'ORANGE, GARNIE
FRUITS & FROMAGES
DESSERT

DÉJEUNER

Consommé des Jacobins
Saumon froid à la ravigote
Poulets sautés à la fermière
Artichauts à la barigoule
Savarin aux fruits
Dessert

DÉJEUNER

Rougets à la livournaise
Noix de veau à la Béchamel
Cailles à la jardinière
Aspic de crêtes de poulets
Salade italienne
Fruits - Fromages

DÉJEUNER

Huîtres à la tartare
Côtelettes d'agneau à la bouchère
Asperges à la milanaise
Galantine de veau à la gelée
Poulets à la mode de Nice
Salade
Fruits - Fromages

DÉJEUNERS

Huîtres - beurre - melons
Croûtes aux rognons de veau
Pâté chaud de lapin
Flan de pommes, abricoté

Lasagnes vertes à la génoise
Homards à la ravigote
Epaule d'agneau farcie
Risotto aux champignons
Fruits - Fromages

DÉJEUNERS

HORS-D'OEUVRE
PAUPIETTES AU RISOTTO
POULET GRILLÉ À LA MAÎTRE D'HÔTEL
POMMES SOUFFLÉES
CORBEILLE DE FRUITS
DESSERT

HORS-D'OEUVRE
OMELETTE AUX ARTICHAUTS
POULET À LA MARENGO
ASPERGES AU BEURRE
GALANTINE EN GELÉE
FRUITS - DESSERT

DÉJEUNERS

HOCHEPOT À L'ÉCOSSAISE
NOIX DE VEAU À LA CARÈME
HARICOTS VERTS SAUTÉS
GALANTINE DE POULET À LA CHARCUTIÈRE

BUISSON DE LANGOUSTES,
sauce mayonnaise
CÔTELETTES DE RIS DE VEAU
FILETS DE BOEUF MIGNONS, À LA BEAUFREMONT
FRUITS - FROMAGES

DÉJEUNERS

Oeufs aux miroir à la fermière
Brochettes de coeur de veau
Petits pois à la française
Dindonneau en gelée
Salade capucine

Aigrefin à la parisienne
Escaloppe de mouton à l'écarlate
Gratin de grives à l'italienne
Salade de haricots verts
Fruits - Fromages

DÉJEUNERS

Oeufs à la Rossini
Escaloppes de mouton à la Soubise
Pâté de lièvre
Salade coeurs de laitue
Fruits - Fromages

Bouille-abaisse à la provençale
Vol-au-vent au ris de veau
Fricassée de pigeon
Haricots verts
Fruits - Fromages

DÉJEUNERS

CANAPÉ D'OEUFS AUX ANCHOIS
CHATEAUBRIAND À LA BÉARNAISE
TERRINE DE CAILLES
HARICOTS AU BEURRE
SORBET AU CITRON

FILET DE SOLES AU GRATIN
TIMBALE DE BÉCASSINES
CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES
SALADE FIN DE SIÈCLE
ROQUEFORT ET BEURRE
FRUITS

DÉJEUNERS

RAVIOLES AU PARMESAN
TOURNEDOS À LA SAINT GERMAIN
CÔTELETTES DE POULET, MILANAISE
SALADE
TARTALETTES AUX FRAISES

HORS-D'OEVRE À LA RUSSE
POITRINE DE VEAU À LA TARTARE
SALMI DE BÉCASSES
ASPERGES AU BEURRE
FRUITS – FROMAGES
DESSERT

DÉJEUNERS

Œufs poches à la bretonne
Petites langoustes à l'americaine
Côtelettes d'agneau en papillotte
Terrine de lièvre - Salade

Bouchées aux queues d'ecrevisses
Ris de veau glacé, sauce tomates
Galantine de poulet à la gelée
Macaronis au gratin
Beignets aux prunelles
Dessert

DÉJEUNERS

Œufs renversés au beurre
Filets de soles au vin blanc
Grenadines de veau
Petits pois frais à l'anglaise
Jambon à la gelée

Macaronis aux truffes
Filets de maquereau à la bordelaise
Fricafsée de poulet
Galantine parisienne
Fruits - Fromages

DÉJEUNERS FROIDS

ROAST BEEF
GALANTINE DE DINDON
TARTINE DE JAMBON
FRUITS - FROMAGES

PÂTÉ FROID À LA NIÇOISE
CHAPON BOUILLI
GIGOT DE MOUTON À L'ANGLAISE
FRUITS - FROMAGES

MENUS

Dîners.

DÎNER FRANÇAIS - STYLE 1740.

PREMIER SERVICE.

Consommé de viande
Veau de lait au four
Hors-d'oeuvre varié, chaud

SECOND SERVICE.

Dindonneau à la broche
Légumes variés
Salade
Crème aux noisettes

DESSERT.

Fromages - Fruits
Compôtes - Gâteaux
Patisserie

DÎNER FRANÇAIS, MODERNE 1901.

Hors-d'oeuvre froid	Sandwiches au foie-gras
	Tartelettes à la russe
Potage	Crème de riz
Hors-d'oeuvre chauds	Bouchées à la duchesse
Poisson	Éperlan à la juive
Relevé	Aloyau de boeuf à la Vendôme
Entrées	Pâté chaud au ris de veau
	Salmi de pintade à la Périgueux
Rôt	Coqs de bruyère à la Sam Ward
Salade	Salade de cresson à l'eau
Entremets	Petits pois au beurre
	Charlotte à la Richelieu
	Fruits - Dessert

DÎNER FIN BEC, FRANÇAIS

Potage	*Potage à la d'Orléans*
Hors d'oeuvre	*Melons et figues*
Relevé	*Trubot gratiné, à la crème*
Entrées	*Ortolans en caisses*
	Jambon du Tonkin, sauce tartare
Punch	*Romain*
Rôt	*Coq de marais d'écosse à la broche*
	Salade
Légumes	*Choux de Bruxelles*
Entremets	*Croûte aux fruits, sauce Madère*
	Gaufrettes
	Fruits - Fromages

DINNER FIN BEC

Soup	Purée soup of fowl with tapioca
Hors-d'oeuvre	Melons and figs
Removes	Turbot with cream sauce
Entrée (warm)	Ortolans in paper cases
Entrée (cold)	Tonking hams with tatar sauce
	Punch
Roast	Scotch grouse - Salad
Entremet	Brussel sprouts
	Madeira - crusts with fruits
	Wafer
	Fruits and Cheese

DELICATE DINING

Soup
Potage

Swedish soup
Potage svédois

Warm hors d'oeuvre
Hors-d'oeuvre chaud

Hot crusts with smoked goose
Croûtons aux tranches d'oison fumé

Removes
Relevé

Stuffed saddle of veal
Selle de veau farcie

Entrée

Jellied pheasant
Faisan en gelée

Roast
Rôt

Grilled chicken - Salad
Jeunes poulets grillés – Salade

Entremet

Maizena Pudding
Pouding au Maizena

Fruits - Cheese
Fruits – Fromages

Dessert

DÎNER ROYAL

Premier Service.

La tortue claire

Les potages des rois

Le cabillaud, sauce aux huîtres - Les filets de soles, maréchale

Les côtelettes de perdreaux, béarnaise - Le mouton braisé au Champagne

Les chapons à l'algerienne

Second Service.

Les bécasses sur canapé

Les faisans rôtis au cresson - La salade à la Demidoff

Les haricots verts à l'anglaise

Les timbales soufflées à la châtelaine

Les canapés de laitance à la royale

Les petits soufflés glacés à la princesse

Les petites pâtisseries assorties

ROYAL DINNER — Sandrigham, 1900.

ROYAL DINNER

PRINCE'S OF WALES DERBY DAY 1900.

Premier service.

Tortue claire-Bisque d'ecrévisses
Whitebait naturel à la diable
Tronçon de truite froide à l'andalouse
Chartreuses de volaille à la diplomate
Côtelettes de cailles froides à la Lucullus
Venaison de Sandrigham, sauce aigre-douce
Jambon d'Jork poêlé, au champagne
Sorbet à la Hongroise

Second service.

Poussins sur croûte, au cresson
Ortolans sur canapé - Salade de légumes, printannière
Asperges en branches, sauce mousseuse
Timbale de pèches parisienne - Macédoine de fruits à la Eton
Gradins de patisseries - Oeufs de pluviers à l'aspic
Cassolettes à la piémontaise - Corbeille de glace - Gaufrettes

CARLTON HÔTEL · London 1900.

RECHERCHÉ DINNER

Hors-d'oeuvre à la russe - Melon Cantaloup

Tortue claire - Riz à la portugaise

Truite saumonée au court-bouillon à la Nantua

Mignonettes de sole

Filets de poulet au beurre noisette - Morilles à la crème

Baron d'agneau de lait - Petits pois à l'anglaise

Cailles pochées au Château Iquem

Granite à la mandarine

Canetons de Rouen au sang - Coeurs de romaine

Asperges d'Argenteuil

Mousse japonaise - Bombe orientale

Friandises - Diablotins - Fruits - Dessert

Chef A. Escoffier.

EXPOSITION FRANCFORT — 1900 —

DÎNER EN AMBIGU

LE POTAGE CHÂTELAINE
LE CONSOMMÉ DE VOLAILLE
LA CARPE DE SAUMON DU RHIN
LA DARNE DE LA MARNE À LA CHAMBORD
LA TRUITE AU BLEU, SAUCE MAYONNAISE
LE FILET DE BOEUF, RICHELIEU
LA SELLE DE VEAU À LA CHARTREUSE
LES POULARDES POELLÉES AU GROS-SEL
LE FOIE-GRAS BRAISÉ AUX TRUFFES FRAICHES
LES FILETS DE SOLE, BAGRATION
LE RIS DE VEAU CLOUTÉ AUX PETITS POIS
LES QUEUES DE HOMARD, MONTPENSIER
LES CHAMPIGNONS DE LA REINE
LES FAISANS PIQUÉS ET BARDÉS À LA BROCHE
LES PETITS POULETS DE GRAIN, ROYALE
LES GALANTINES DE PERDREAUX
LES ASPERGES EN BRANCHES
LES POMMES BALLON
LE NAPOLITAIN HISTORIÉ
LE CHATEAUBRIAND À L'AIGRETTE
LA GELÉE À LA MACÉDOINE
LA CHARLOTTE PLOMBIÈRE
LES FRUITS - LES DESSERTS

HÔTEL MÉTROPOLE Brighton

DÎNER DE SOIRÉE

Consommé de volaille
Filets de soles à la princesse
Ballotines de faisan à la gelée
Chaud-froid de côtelette, indienne
Aspic de foie-gras en belle vue
Galantine de volaille truffée
Pâté de lièvre à la chasseur
Dindonneau = Poulet
Langue = Jambon = Pressed beef
Gâteau breton monté
Meringues à la Chantilly
Glace napolitaine
Petits fours

HÔTEL HELLOUAN LES BAINS *Cairo, 31 décembre 1901.*

BUFFET FIN DE SIÈCLE ET NOUVEAU SIÈCLE

CONSOMMÉ À LA NIÇOISE

SAUMON À LA PARISIENNE, SAUCE TARTARE

FILET DE BOEUF À LA D'ARTAGNAN

JAMBON DE GRAZ EN BELLE VUE

MOUSSELINES FOURRÉES AU FOIE-GRAS

SANDWICHES À L'AMÉRICAINE

CHAUD-FROID DE BÉCASSINES, HISTORIÉ

CHAPONS DU MANS À LA GELÉE

SALADE FRANCILLON

PUNCH À LA ROMAINE

PATISSERIE VARIÉE

Chef **I. Rivollier.**

GRAND HÔTEL Paris-Noël, 1899.

DÎNER

Potage Reine Margot
Consommé double à la d'Eslignac
Darne de saumon hollandais à la cardinal,
sauce Théodora
Pommes nouvelles d'Alger
Filet de boeuf à la Brillat-Savarin
Suprême de volaille à la maréchale
Aspic de foie-gras de Strasbourg en bellevue sur socles
Punch, niçoise
Faisans de Bohème, truffés
Salade, coeur de laitue
Asperges d'Argenteuil, sauce crémeuse
Plum Pudding à l'anglaise
Bombe Petit-Duc
Gaufres parisiens - Napolitain historié
Pièce en nougat

ELYSÉE PALACE HÔTEL — Paris, 10 Décembre 1900.

DÎNER DE 10 COUVERTS

Hors-d'oeuvre à la russe

Pot-au-feu à l'américaine

Turbotin soufflé, à la diplomate

Pièce de filet de boeuf, châtelaine

Poularde à la d'Albuféra

Ortolans des vignes, glacés au Xérès

Sorbet, Marquise

Bécasses au Crémant rosé 1889

Truffes à la cendre - Salade mignonne

Petits pois à la française

Bombe aux avelines - Condés grillés

Envoi de Nice

Chef J. Cousin.

ELYSÉE PALACE HÔTEL Paris, 26 Janvier 1901.

DÎNER DE 40 COUVERTS

Huîtres d'Ostende

Consommé double, niçoise

Crème de volaille, royale

Truites du bassin Palace, au bleu

Selle d'agneau à la renaissance

Pommes Lorette

Poularde du Houdan, Grand Duc

Granite à l'Armagnac

Bécasses flambées - Salade Suzette

Asperges, sauce mousseline

Bombe Léda

Corbeilles de friandises

Chef J. Cousin.

ELYSÉE PALACE HÔTEL *Paris, 7 Novembre 1900.*

DÎNER DE 50 COUVERTS

BONNE BOUCHE AU CAVIAR
BORSCHTSCH À LA ROSSOLNIK
MOUSSELINE DE VOLAILLE, ÉLYSÉE
SUPRÊME DE SOLES AU VIN DU RHIN
LAITANCES RISSOLÉES
SELLE DE CHEVREUIL À L'INFANTE
CAILLES EN TERRINE À LA NOVARE
CHAUD-FROID DE POULARDE, AMBASSADE
PUNCH À LA ROMAINE
CANETONS DU DUCLERC À LA ROUENNAISE
SALADE LAITUES
LANGOUSTES À LA BAGRATION
CARDONS À LA CRÈME
CROÛTES AUX REINE CLAUDES
BOMBE MARIE LOUISE
CORBEILLES DE FRIANDISES

Chef **J. Cousin.**

Paris, octobre 1900.

DÎNER DE 120 COUVERTS

Potage	**Bisque d'écrevisses à la russe**
Hors-d'oeuvre	**Melons glacés, beurre, crevettes de Dieppe**
Relevé	**Sole à la maréchale**
Entrées	**Noisette d'agneau avec crème d'Argenteuil**
	Foie-gras à la Rossini
	Quenelles d'esturgeon à la Joinville
	Sorbet au Porto blanc
Rôt	**Canetons de Rouen, flanqués d'ortolans**
	Chaud-froid de paons en belle vue
Légumes	**Flageolets nouveaux au beurre**
	Pois à la française
	Écrevisses de la Meuse au vin de Saumur
Entremets	**Bombe Galitzine**
	Poires crassanes – Dessert

Prince LÉON GALITZIN.

Paris, 18 Août 1889.

DÎNER DES SYNDICS

13000 COUVERTS

Potage à la parisienne

Truite saumonnée, sauce française

Filet de boeuf à la gelée

Galantine de poularde truffée

Dindonneau rôtis

Pâté Potel - Salade printannière

Soufflés glacés

Gâteaux variés

Dessert

Vieux Madère - Medoc - Pomard

Champagne frappé

Café - Liqueurs

EXPOSITION PARIS 22 Septembre 1900.

DÎNER DES SYNDICS

22000 COUVERTS

Olives - Concombres - Saucisson	Chablis
Beurre	
Darne de saumon glacé, parisienne	Freignac en carafe
Filet de boeuf en belle vue	
Paire de canetons de Rouen	S. Emilion en carafe
Poulardes de Bresse rôties	
Ballottines de faisans, S.t Hubert	Haut Sauternes
Salade Potel	Margaux
Glaces succés	Champagne frappé
Condés	
Petits fours glacés - et gâteaux	Café
Fruits	Liqueurs

PAVILLON CHINOIS

MENU DU JOUR

Tso-chia-jen	Crevettes sautées
Tsa-Ke-tse	Beignets de pigeons
Aso-tsou-yo	Rognons de porc sautés
Kis-sse-seng-tsae	Salade de poulet, remoulade
Tsao-sang-tong	Choucroûte aux champignons
Lieou-n-pie	Poisson en tranche au vinaigre
Kieu-dong-ki	Poulet roulé
Nian-wang-koue	Concombres farcies

PARIS - EXPOSITION 1900.

PAVILLON CHINOIS

CARTE DU JOUR

Tsin-t'ane-ye-tsae

Potage nids d'hirondelles

Koue-H' oua-u-tzze

Ailerons de requin, sauce rouge

Chia-tse Hae-Seng

Bêche de mer aux oeufs de crevettes

Ming-Ko

Corne de poisson, sauce blanche

Hong-so-u-tow

Colle de poisson, sauce rouge

Chia-tse-u-lang-pie

Pousse de bambou aux oeufs de crevettes

Kiang-yo-tsou

Neris de coquillages en sauce.

DÎNER

OFFERT À S. M. LE TSAR À COMPIÈGNE

LE 20 SEP.BRE 1901

Tortue claire à la française

Crème Du Barry

Rissoles à la Lucullus - Caisses de laitances, dieppoise

Barbues dorées à la Vatel

Selle de chevreuil à la Nemvrod

Poulardes à la Cambacères

Terrines d'huîtres à la Joinville

Cailles de vigne braisées à la parisienne

Citrons granités à l'Armagnac

Faisans de Compiègne truffés, rôtis

Truffes au champagne

Suprême de foie gras de Nancy

Salade Potel

Pains de pointes d'asperges à la crème

Turbans d'ananas de Versailles

Glace Fidelio - Dessert

DÎNER DE NOËL

LE CONSOMMÈ À L'IMPÉRIALE

LA PURÉE DE FAISAN AUX NOUILLES

LE TURBOT BRAISÉ, SAUCE NIÇOISE

LES FILETS DE MERLANS AU BEURRE NOISETTE

LES BOUCHÉES DE FOIE-GRAS AU SUPRÊME

LES CÔTELETTES DE MOUTON À LA MARÉCHALE

L'ALOYAU DE BOEUF

LES PAINS DE CHOUX DE BRUXELLES, MAÎTRE D'HÔTEL

LES CANARDS SAUVAGES

LES POMMES DE TERRE ANNA

LE CÉLERI À LA MOELLE

DIE CAPUZINER MEHLSPEISE

LA GELÉE D'ORANGE À L'ANGLAISE

LE PLUM-PUDDING

ROYAL

CHRISTMAS DINNER — Windsor Castle, 1900.

DÎNER DE NOËL

Thick ox-tail

Fried fillets of sole and tomato sauce

Stewed duck with olives

Boiled Turkey with ham and celery sauce

Spinach, gratin style

Roast hare

Salad

Straw potatoes

Plum pudding

Pineapple charlotte

Oysters on horseradish

ENGLISH CHRISTMAS DINNER

DÎNER DE NOCE

TORTUE CLAIRE

CRÈME IMMACULÉE

SAUMON DU RHIN, SAUCE PARISIENNE

POMMES NOUVELLES

FILET DE BOEUF À L'ANDALOUSE

SUPRÊME DE VOLAILLE À LA TALLEYRAND

PETITES CAISSES DE RIS D'AGNEAU À LA PÉRIGUEUX

PUNCH AU CHAMPAGNE

ASPERGES EN BRANCHES

SAUCE VIÈRGE

DINDE TRUFFÉE - SALADE

GALANTINE DE FAISAN EN BELLE VUE

PLUM - PUDDING

GLACE JUNGFRAU - CHÂLET AU NOUGAT

FRUITS - DESSERT

DÎNER DE NOCE

Hors d'oeuvre

Croûte au pot - Crème reine

Suprême de saumon au Chambertin

Mousseline de volaille à la crème

Longe de pré-salé à la portugaise

Pommes de terre nouvelles

Canetons de Nantes, rôtis

Salade romaine

Asperges d'Argenteuil

Vacherin suisse

Glace Comtesse Marie

Dessert

HÔTEL DE HOLLANDE Mayence, 1900.

– DRESDE –

DÎNER DE NOCE

Consommé à la saxonne	*Madère*
Filets de soles au vin blanc	*Schloss-Johannisberg*
Roastbeef à l'anglaise	*Château Mouton Rothschild*
Soufflé de gelinottes	
Cotelettes maréchal à la chicorée	*Château Latour-blanc*
Homards en buisson, sauce mayonnaise	
Bécasses, flanquées de grives	*Moët-Chandon Gd. Crémant Impérial*
Salade et compôte	
Cardons à la moëlle	
Ananas à la dauphine	
Gelée au vin de Champagne	
Fromages - Glaces	*Oporto*
Dessert	*Malaga*

S. A. R. Le Prince Friedrich August.

CHÂTEAU ROYALE - DRESDE.

CONGRÈS DE L'UNION POSTAL Bern 1900.

BANQUET

Potage crème de tortue à l'indienne

Turbot à l'amiral

Selle de chevreuil à la renaissance

Canetons à la rouennaise

Chaud-froid Talleyrand

Marquise au vin de Porto

Faisans flanqués de cailles

Salade d'asperges à l'italienne

Langoustes à la Rolande

Emincé de cèpes à la provençale

Bombe Alhambra

Gâteau Montpensier

Dessert

BANQUET

" Pro Transvaal „ *Hôtel de la Dent du Midi à Monthey*

Hors-d'oeuvre du Congrès de la Haye

Consommé à la Reine de Hollande

Truite du Rhône, sauce Boer

Pommes à l'anglaise

Suprême de volaille à la Stanley

Saucisses de foie-gras de S.t Helène, en aspic

Asperges en Branches de Martigny

Sauce portugaise

Cuissot de chévreuil, rôti, à la transvalienne

Salade du Spionkopje

Bombe Dum-Dum = Patisserie de Long Tom

Fruits d'Orange et du Natal

Dessert de Johannisburg

Hôtel Bellevue Berne, 19 Janvier 1901.

BANQUET

Royal natives
Potage chevalière
Fogas glacé au Chablis - Rein d'élan à l'Elysée
Homards à la Louisiane
Cailles de vigne aux truffes de Périgord
Gramolata à la rénaissance
Chapon de la Flèche, flanqué de bécassines
Salade Monégasque
Parfait de foie-gras en belle vue
Suprême de champignons à la reine
Timbale de fruits à la parisienne
Bombe Bristol - Gâteau bâlois
Chester cakes - Fruits
Dessert varié

Le Conseil fédéral aux Ambassadeurs à Berne

ROYAL HÔTEL Norwich, 1900.

BANQUET

Mock-turtle soup - Consommé royal

Saumon, hollandaise and cuncumber - Whitebait

Sweetbreads and peas - Lobster mayonnaise

Sirloin of beef and horseradish

Roast lamb and mint sauce

French beans and new potatoes

Aylesbury ducklings - Salade à la française

Diplomate pudding - Pineapple à la créole

Fruits jelly - Ices

Cheese and Salad

Dessert

MIDLAND GRAND HÔTEL London

BANQUET

Natives

Petite marmite - Clear mock turtle

Turbot and lobster sauce - Filletted whiting

Poulet sauté à l'ancienne

Saddle of mutton - Braised celery

New potatoes

Jorkham - Spinach

Pheasant and Salad

Pudding Victoria - Glace plombière

Friandises

Dessert

DELMONICO'S HOUSE New Jork

BANQUET

Crème à la régence - Crème de pois verts, printannière

Timbules à la Rotschild

Filets de Kingfish à l'italienne - Truite à la vénitienne

Filet de boeuf, sauce Madère - Jambon glacé aux épinards

Côtelettes de pigeons, purée champignons

Pâté de foie-gras à la gelée

Cardinal

Bécasses et chapons truffés

Haricots verts et petits pois - Cardons et choux-fleurs

Pêches à la parisienne - Pommes Dauphine

Bavarois au chocolat

Charlotte russe - Sultane aux amandes - Corbeille arabesque

Asperges glacées au Marasquin - Parfait au café

Fruits - Dessert

HÔTEL MÉTROPOLE Berlin, Décembre 1900.

BANQUET

Potage fausse tortue à la française

Bouchées à la moscovite

Turbot d'Ostende, sauce parisienne - Pommes persillade

Baron of beef, sauce Westmoreland

Macédoine de primeurs

Cailles de Virginie farcies, à la Lucullus

Supréme de foie-gras de Strasburg, truffé

Dindonneau de Paris, farci aux calvilles et marrons

Salade chicorée de Bruxelles

Artichauts, sauce barigoule

Châlets suisses - Moulin rouge - Auf nach Kiautschou

Bombe Francillon - Rendez-vous au Saumon

Parfait aux avelines

Surprise à la Schaurté - Charivari de fromages

Fruits - Dessert

Congrès des Hôteliers

RITTERSAAL *Berlin, Décembre 1900.*

BANQUET

REAL TURTLE SOUP

SOLES À LA TROUVILLE

COEURS DE FILET DE BOEUF À LA RENAISSANCE

CHAUD-FROID DE POULET À LA JEANNETTE

CÉLERIS AU JUS

FAISANS RÔTIS AU CRESSON

COMPÔTE DE NICE SUCRÉE, VANILLE

BOMBE PRALINÉE

FROMAGES - DESSERT

Congrès des Hôteliers

KAISERHOF *Berlin, Décembre 1900*

BANQUET

Potage à l'américaine - Consommé à la Molière

Filets de soles à la Marguery

Selle de pré-salé, rôtie, sauce béarnaise,
garnie à la Richelieu

Suprême de gelinottes à la purée de marrons

Parfait de foie gras

Poularde du Mans truffée

Salade et compôte de Nice

Pointes d'asperges à la crème

Charlotte à la George Sand

Petits pains et paillettes au fromage

Céleri à l'anglaise

Dessert

Congrès des Hôteliers

HÔTEL MONOPOL *Cologne, 15 Novembre 1900*

BANQUET

Huitres royales de Zeeland

Consommé Rotschild = Potage Reine Margot

Croustade de queues d'écrevisses, Mantua

Truites de Heidelberg, sauce Isigny et beurre fondu

Pommes vapeur

Aloyau garni à la Montabor

Cuissot de chevreuil, grand veneur, sauce russe

Suprême de volaille à la Mansen

Mousse d'alpins en barquettes

Mandarines glacées, au Champagne

Faisans truffés, flanqués d'ortolans = Salade Danischeff

Parfait de foie-gras en belle vue = Fonds d'artichauts, Rachel

Bombe Regina = Gâteau Excelsior = Dessert

Chef GUSTAVE ROUX

FRANKFURTER HOF *Francfort, 29 Mai 1900*

BANQUET

CAVIAR FRAIS DE BÉLUGA - HORS-D'OEUVRE VARIÉS

MOCK-TURTLE SOUP

DARNE DE SAUMON SUR GRADINS, GARNIE

DE TRUITES AU BLEU, SAUCE HOLLANDAISE

FILET DE BOEUF À LA MONTALAMBERT

PÂTÉ DE FOIE-GRAS AU CHAMPAGNE

CÔTELETTES DE VOLAILLE À LA PÉRIGORD

SORBET AU XÉRÈS

ASPERGES, SAUCE VIÈRGE

BÉCASSES RÔTIES, FLANQUÉES DE CAILLES

SALADE RUSSE

TIMBALE DE FRUITS À LA PARISIENNE

GLACE HISTORIÉE

GÂTEAU MARGUERITE - PIÈCE MONTÉE

FRUITS

Chef Richert

FRANKFURTER HOF *Francfort, 13 Janvier 1901*

BANQUET

Huîtres natives - Canapé à la russe

Consommé double à la princesse

Saumon du Rhin à la Chambord - Croquettes de pommes

Pièce de filet de boeuf, sauce Xérès, à la monegasque

Ballotine de canetons de Rouen à la Périgueux

Chaud-froid de foie-gras à la moderne

Sorbet à la romaine

Faisan da Bohème truffé, rôti, en volière

Salade Lorette

Asperges d'Argenteuil, sauce mousseline

Pouding aux avelines

Panier de mandarines glacées - Gâteau Rothschild

Fruits - Dessert

Chef Richert

BANQUET

Huîtres de Zélande
Potage tortue à la française
Consommé à l'impériale
Timbales à la reine - Soles, sauce riche
Selle de chevreuil à la bouquetière
Suprême de chapon à la Sainte Helène
Perdreaux aux champignons
Céleris à la moëlle
Faisans de Bohème, rôtis - Salade
Buisson de homards, belle vue
Croûte de pâté de foie-gras de Strasbourg
Pouding diplomate aux fruits
Paillettes de fromage - Glace en surprise
Fruits - Dessert

BANQUET

Real turtle claire

Crème de volaille à la Clémentine

Oeufs de vanneau Bertrand

Sterlet du Wolga à la varsovienne

Selle de renne à la broche aux truffes

Pomme dauphin

Suprême de volaille à l'impératrice

Granité au Kummel

Petits haricots flageolets de Paris à la crème

Aiguillettes de caneton rouennais à la presse

Ortolans en corbeille - Salade Cyrano

Bombe Tosca

Gâteau croquembouche d'amandes

Corbeille de fraises - pêches et raisins - Gaufrettes

Moka

BANQUET

Consommé riche à la renaissance

Petites bouchées à la Pétrarque

Saumon de la Loire, sauce Nantua

Pommes nouvelles

Filet de boeuf au Madère, à l'abondance

Poulardes du Mans poëllées à la Dampierre

Aspic de foie-gras d'Alsace

Punch rosé

Fond d'artichauts, sauce Madère

Faisan truffé à la broche - Salade romaine

Glaces lumineuses

Gaufrettes - Gâteau monté

Primeurs de fruits

Dessert

DÎNER DE CHASSE

Potage purée de levraut

Croquettes de faisan

Gigot de chévreuil à la S[t] Hubert

Pâté froid de canetons

Vol-au-vent, purée de bécassines

Mauviettes à la maréchale

Salade aux oeufs

Petits pois à la paysanne

Zéphir de semoule aux framboises

Gâteau à la Diane

Fruits variés

DÎNER DE CARÊME

Crème tomate maigre

Bouillabaisse à la française - Cabillaud frit

Croquettes de pommes de terre

Bouchées de cèpes

Cromesquis aux huîtres

Omelette fourrée d'épinards

Salade de homards

Pommes en casserole au riz

Tartelettes à l'ananas

Crème romaine

Petits pains aux oeufs

DÎNER RUSSE

Allash = Petits pâtés à la polonaise

Vol=au=vent au caviar

Okroschka

Sterlet à la moscovite = Coubiliac de saumon

Cimier de renne = Wareniskis

Côtelettes de perdreau à la pojarski

Punch siberien

Potrawka de sanglier = Salade Demidoff

Dolmas du Caucase

Soufflé de Kissel

Bol aux fruits de Livadia

Thè caravane

DÎNER VÉGÉTARIEN

Radis et beurre

Petits pois à la française

Oeufs brouillés aux champignons

Asperges en branches

Salade de laitue

Soufflé à la Céravène

Fraises à la crème

Fruits variés

Café de Malt

DÎNER FANTAISIE

Consommé fin de siècle

Cigarettes de poulet à la reine

Juif rôti, sauce crevettes

Boeuf à la pauvre homme

Innocents en caisse

Thè glacé

Chevaliers de Batram

Laitue en demi-deuil

Pissenlits au jus

Alma Viva

Flûtes

Tête de mort

Belles chevreuses, primeurs

Gd. Hôtel St Georges *Alger Noël, 1900*

DÎNER

Real turtle soup

Suprême de Soles, Joinville, pommes nature

Filet de boeuf à la renaissance

Chaud-froid de poularde à la parisienne

Choux de Bruxelles, sautés

Faisans en volière - Salade romaine

Plum - Pudding

Hottes glacées à la Saint George

Pâtisserie

Fruits - Dessert

HÔTEL ANGST *Bordighera Noel, 1900*

DÎNER

Hors-d'oeuvre variés

Consommé de volaille à la princesse

Saumon du Rhin à la Joinville

Filet de boeuf à la Reine Jeanne

Poulardes de Houdan à la Lucullus

Aspic de foie-gras à la belle jardinière

Asperges d'Argenteuil, sauce riche

Faisan de Bohème, truffé - Salade

Plumpudding à l'anglaise

Glace panachée à la vénitienne

Gâteau de Gênes sur socles

Pièce montée gothique

Desserts fins variés

Fruits assortis

Chef Fr. Matthys

HÔTEL CENTRAL - Bruxelles -

DÎNER

	Huître d'Ostende
Potage	Consommé à la royale
Hors d'oeuvre	Croquettes à la reine
Poisson	Turbot, sauce hollandaise
Relevé	Filet de boeuf à la renaissance
Entrées	Gigue à la St. Hubert
	Poularde à la Stanley
Légumes	Petits pois à la française
Rôts	Bécasses roties, sur canapé
	Salade
	Terrine de foie gras de Strasbourg
Entremets	Pouding à la diplomate
	Sabayon au Champagne
	Glace à la Leopold II
	Gâteau génois
	Corbeille de fruits
	Dessert

HÔTEL DU GRAND MONARQUE - Bruxelles -

DÎNER DE VENDREDI-SAINT

Huître de Zélande

Potage - Bisque - St. Germain

Hors-d'oeuvres variés

Saumon Chambord - Filets de soles, Nantua

Matelotte d'anguille, bourguignonne

Escalopes d'esturgeon, cardinal

Asperges de Malines, en branches

Sorbet Montebello - Piper Heidsieck

Sarcelles de la Frise

Compôte de cerises

Ecrevissses à l'americaine - Salade de crevettes

Rocher de glace aux avelines

Gâteau Madeleine

Corbeille de fruits - Dessert

EDEN PALACE HÔTEL. *Cairo Noël, 1900*

DÎNER

REAL MOCK TURTLE SOUP - CONSOMMÉ À LA REINE

PETITES BOUCHÉES À LA WINSDOR

TURBANS DE SOLES À LA MOSCOVITE

POMMES NOUVELLES EN SERVIETTE

FILET DE BOEUF À LA CHAMBORD

BELVEDÈRE DE FOIE-GRAS À LA STRASBOURG

DINDE TRUFFÉE, FLANQUÉE DE CAILLES

COEUR DE LAITUE EN SALADE

ASPERGES EN BRANCHES

MINCE-PIES - PLUM-PUDDING AU RHUM

ROCHER DE GLACE À LA VÉNITIENNE

GÂTEAU BRETON

DESSERT ET FRUITS VARIÉS

HÔTEL HELOUAN LES BAINS *Cairo Noël, 1900*

DÎNER

Huitres du Ramelek

Turtle soup - Consommé en tasses

Truite saumonnée, sauce riche et hollandaise

Pommes nouvelles

Filet de boeuf, Richelieu - Ris de veau à la régence

Chapons de Styrie en chaud-froid historié

Sorbet au Mumm

Asperges en branches, sauce mousseline

Petites pois fines fleurs, princesse

Faisans de Bohème, truffés, sur canapé

Salade mignonne

Plum-pudding - Glace vénitienne

Mosquée d'Hellouan - Gâteaux breton et mille feuilles

Dessert

Chef J. Rivollier.

Gd. Hôtel Métropole *Cannes Noël, 1900*

DÎNER

Tortue claire - Crème d'artichauts

Saumon du Rhin, sauce homards

Filets de soles à la Colbert

Selle de pré-salé, renaissance

Côte de chévreuil, Métropole

Poulard Félicien en belle vue

Ortolans en caisses, perigordine

Petits pois nouveaux à l'anglaise

Asperges en branches, sauce mousseline

Faisan truffé sur canapé

Dinde farcie aux marrons

Plum Pudding

Sabots de Noël glacés

Pièces montées

Fruits - Dessert

HÔTEL SAINT CHARLES *Cannes Noël, 1900*

DÎNER

Potage Pierre le Grand

Bouchées à la Lucullus - Saumon du Rhin,

sauce mousseline

Selle de chèvreuil à la Cumberland

Poularde à l'impératrice

Côtelettes de foie-gras à la Cernay

Sorbet impérial

Faisan de Norfolk truffé, sur canapé

Coeurs de laitue à la crème

Asperges d'Argenteuil en branches,

sauce Saint Charles

Plum-Pudding - Bombe Alhambra - Pièce montée

Fruits - Dessert

HÔTEL MONOPOLE *Cologne, 27 Décembre 1900.*

DÎNER

Hors-d'oeuvre à l'orientale

Saumon du Rhin, sauce Maximilien

Pommes étuvées

Coeur de filet de boeuf à la moderne,

sauce Périgueux

Poularde du Mans à l'amiral

Bécasses rôties, sur canapé - Salade

Asperges d'Argenteuil, sauce vièrge

Corbeille de chaud-froid de cailles à la Monopol

Bombe Metternich - Pâtisserie

Dessert

Chef Gustav Roux.

HÔTEL BELVEDERE Davoz Platz

DÎNER DE NOUVEL-AN

Potage crème de volaille à la Chevreuse

Saumon du Rhin à la Victoria - Pommes nature

Quartier d'agneau à la duchesse, sauce menthe

Ris de veau à la financière

Petits pois fines fleurs

Stuffed turkey à l'anglaise

Endives salade

Parfait à la Verdi

Pâtisserie variée

Fruits - Dessert

Chef A. Imer.

SAVOY HÔTEL *Dresde, 6 Janvier 1901.*

DÎNER DE 300 COUVERTS

Caviar d'Astracan sur socle

Real turtle soup en tasses

Paupiettes de filets de soles, à la royale

Selle de renne à la crème, garniture de légumes

Parfait de foie-gras à la Savoy

Poularde de Bresse en casserolle,

Salade et compôte

Pointes d'asperges vertes, à la milanaise

Bombe Lohengrin - Gaufres

Soufflé au parmesan

Fruits - Dessert

Chef E. Krebs.

SAVOY HÔTEL *Dresde, 15 Janvier 1901.*

DÎNER DE 60 COUVERTS

Consommé double aux croûtons, à la moelle

Selle de mouton à la portugaise, sauce impériale

Pommes d'amour de foie-gras, en belle vue

Petits poulets de Hambourg au cresson

Salade, compôtes

Asperges, sauce vièrge

Bombe Waldersee - Gaufres de Vienne

Fruits - Fromages - Dessert

Chef E. Krebs.

THE GRESHAM HÔTEL - Dublin -

DÎNER

Tortue claire - Purée d'asperges

Saumon, sauce ravigote - Filets de sole à l'Orly

Ris de veau aux champignons

Médaillons de foie-gras, alsacienne

Agneau rôti - Salade

Aloyau de boeuf à la Jorkshire

Asperges en branches - Pommes nouvelles

Canetons d'Aylesboury aux petits pois

Pouding royal

Gelée au vin - Meringues à la parisienne

Bombe électrique

Fruits assortis

Dessert

THE GRESHAM HOTEL - Dublin -

THE BOHÉMIANS DINNER

Huîtres

Purée chasseur - Tortue claire

Saumon, sauce genoise

Filets da soles, sauce sublime

Noisette de mouton, régence

Grenadins de veau, jardinière

Poulet bouilli - Jambon de Limerik

Agneau rôti, sauce menthe - Salade à la russe

Pouding à la bohémienne - Glace vanillée

Dessert

SAVOY HÔTEL *Florence Noël, 1900.*

DÎNER

Amoureuses d'Ostende - Nectarines du Wolga

Crème de cailles Antoinette - Consommé Monaco

Saumon du Rhin, Richelieu

Mousseline de crevettes roses

Suprême de filet de boeuf au Rüdesheimer

Petite fermière en caisse

Chérubins de dindons aux pointes d'asperges

Panthéon de faisans, Savoy Hôtel

Fonds d'artichauts, Michel - Velours de coeurs de laitues

Poularde truffée à la broche - Salade Danicheff

Plum-Pudding en volcan

Glace coupes de joie Moët et Chandon

Gâteau Victor Emanuel III

Mignardises

Fruits exotiques - Dessert

Chef L. **Monod.**

SAVOY HÔTEL *Florence, Nouvel An 1900.*

DÎNER

Potage queue de boeuf à la française = Crème divine
Banquise de homards, Duc d'Abruzzi,
sauce merveille
Poulardes poelées à l'Elysée
Truffes au champagne
Zéphirs de filet de boeuf, Espérance
sauce mousse de moelle
Haricots verts nouveaux à l'anglaise
Rebibes de jambon crû
Bécassines rôties, Montmorency, cresson fontaine
Salade Francillon
Glace, città dei fiori = Amandines au curaçao
Fantaisie de dessert = Fruits

Chef L. Monod.

Gd. Hôtel d'Italie Florence, 23 Janvier 1901.

DÎNER

CONSOMMÉ DESLIGNAC

SOLES À LA JEANNE D'ARC

ROASTBEEF À LA SAMARITAINE

CASSOLETTES DE RIS DE VEAU À LA PRINCE DE SAGAN

CHOUX DE BRUXELLES AUX MARRONS

PINTADE À LA BROCHE

SALADE

GELÉE MOSCOVITE À L'ANANAS

PATISSERIE - DESSERT

Chef Adolphe Vanetti.

Gd. HÔTEL D'ITALIE *Florence, 23 Janvier 1901.*

DÎNER

Potage Nelson

Filets de merlans à la genévoise

Aloyau de boeuf aux primeurs

Bengaline de bécasses à la Montpensier

Mosaique de poularde à la Jungfrau

Petits pois fines fleurs, à l'anglaise

Dinde à la broche - Salade coeurs de laitues

Parfait à la bernoise - Gâteau Conféderation

Dessert

Servi à la Société suisse « Amitié »

Chef **Ad. Vanetti.**

Gd. HÔTEL D'ITALIE Florence Noël 1900.

DÎNER

Consommé Sarah Bernhardt
Truites du Leman au bleu, sauce Orléans
Pommes en serviette
Filets mignons de boeuf à la Charles V
Suprême de volaille à la Redempteur
Chaud-froid de mauviettes, fin de siècle
Faisans de Bohème en volière
Coeurs de laitue à la cardinale
Asperges d'Argenteuil, sauce vièrge
Pouding soufflé à la czarine
Glace en corbeille, florentine - Gâteau de Noël
Dessert à la parisienne

Chef **Ad. Vanetti.**

FRANKFURTER HOF *Francfort, 29 Septembre 1900.*

DÎNER

Hors d'oeuvre à la russe

Potage bisque d'écrevisses

Suprême de soles d'Ostende à la Daumont

Pommes nouvelles en serviette

Selle de pré-salé à la lithuanienne

Chaud-froid de volaille à la duchesse

Sorbet fines fleures

Faisans flanqués de perdreaux en volière - Salade alliance

Asperges géantes, sauce mousseline

Ananas à la francfortoise

Glace printannière - Gâteau mascotte

Nougat - Pièces montées

Fruits - Dessert

Chef Richert.

EDEN PALACE HÔTEL *Gênes 1901.*

DÎNER

HORS-D'OEUVRE

CONSOMMÉ MARQUISE

BLANCHAILLE À LA DIABLE

POULARDE À LA LÉOPOLD

SELLE DE MOUTON À LA BROCHE

HARICOTS VERTS PANACHÉS

POMMES PARISIENNE

GROUSE AU CRESSON

PÊCHES À L'ORIENTALE

BOMBE TUTTI FRUTTI

CANAPÉ DE L'EDEN

DESSERT

EDEN PALACE HÔTEL *Gênes 1900.*

DÎNER

Potage Reine Margot

Ombres, sauce ravigote

Pascaline d'agneau à la royale

Timbale à la Victor Emanuel

Fondants de gibier à la Carignan

Mousse à la mandarine

Selle de faon, sauce venaison

Brocolis à la crème

Asperges de Malines

Suprême de fruits au Cliquot

Précieuses

EDEN PALACE HÔTEL *Gênes 1900*

DÎNER

SCOTCH BROTH

SAUMON DU RHIN, SAUCE GENÉVOISE

POMMES NATURE

NOIX DE VEAU À L'ALSACIENNE

SALMI DE GIBIER AUX CHAMPIGNONS

HARICOTS VERTS AU BEURRE

CHAPONS GRILLÉS À LA DIABLE

SALADE

BOMBE EN SURPRISE

TARTELETTES CONVERSATION

FRUITS - DESSERT

Gd. HÔTEL ISOTTA - *Gênes* -

DÎNER

Hors-d'oeuvre à la russe

Poupiettes de perche à la Joinville

Filet de boeuf garni à la sicilienne

Côtelettes d'agneau frites

Pointes d'asperges à la royale

Canetons sautés à la broche

Cassolettes de champignons au Madère

Salade de laitue et cocombres

Savarin à la Montmorency

Glace variée - Pièce montée

Fruits - Dessert

Gd. HÔTEL ISOTTA - *Gênes* -

DÎNER

Consommé à la boulognaise

Dental bouilli, sauce aurore

Filet de boeuf garni à l'anglaise

Perdreaux en chartreuse

Aspic de foie gras en belle vue

Choux de Bruxelles en beurre

Poulet à la broche

Salade

Salade framboise

Gâteau Marguerite

Fruits et Dessert

HÔTEL PRINZ KARL *Heidelburg, Nouvel An 1901.*

DÎNER

CONSOMMÉ JOCKEY CLUB

FILETS DE SOLE, FLORENTINE, POMMES NATURE

ALOYAU À LA RICHELIEU

CÔTELETTES DE CHEVREUIL À LA PÉRIGUEUX

CHOUX-FLEURS À LA POLONAISE

VOLAILLE DE BRESSE, RÔTIE, AU CRESSON

SALADE RACHEL

COMPOTE D'ABRICOTS

SOUFFLÉ EN SURPRISE

DESSERT

Chef **Fritz Corbaz.**

CARLTON HÔTEL London 1900.

DÎNER À 80 FRANCS PAR COUVERT

Caviar frais de Sterlet - Siguis de Ladoga

Consommé aux nids d'hirondelles

Veloutine d'oursine aux crevettes roses

Tonnelet de sole au Chambertin - Barquette de laitance, florentine

Filets mignons de poulet, Alexandra - Crème de petits pois

Selle de chevreuil, sauce maréchal Robert - Cèpes moscovite

Neige au Cliquot

Cailles cocottes aux raisins - Brochettes d'ortolans

Truffes sur la cendre - Asperges nouvelles

Suprême de foie-gras

Mandarines soufflées - Pêches voilées, orientale

Mignardise - Diablotins - Bénédictins

Fruits

Chef A. Escoffier.

CARLTON HÔTEL London 1900.

DÎNER À 500 FRANCS PAR COUVERT

Frivolités

Mignonettes d'ortolans au Consommé

Mousseline Dame blanche

Nageoise de tortue en daube, au vin du Rhin

Nonnats de Provence

Délices de monastère - Canards en chemise

Velouté Soubise - Noisette de gazelle

Désirs de Mascotte

Pluie d'or

Timbale de cailles aux truffes St. Alliance

Asperges à l'huile vierge

Rève d'écrevisses

Belle de nuit

Bénédictins roses et blancs - Coupes d'amour

Fruits defendus

Chef A. ESCOFFIER.

CLARIDGE'S RESTAURANT *London 1900.*

DÎNER

Hors-d'oeuvre

Consommé Sevigné, bisque d'écrevisses

Filets de soles à la florentine

Poularde à la d'Albufera

Tronçon de filet de boeuf à la Richelieu

Bécassines bardées à la broche

Salade de saison

Asperges vertes, sauce mousseline

Ponchardin d'ananas

Comtesse Marie - Petits fours

Soufflé au parmesan

Dessert

Chef **Nignon.**

CLARIDGE HÔTEL - London -

DÎNER

Hors-d'oeuvre variés

Brunoise à l'écossaisse - Crème Marigny

Noisette de turbot d'Aumale - Pommes nature

Coeur de filet de boeuf à la broche,
garni à la Lorette

Poulet de grain poché aux pointes d'asperges

Cailles sur canapé - Salade de saison

Choux-fleurs au fondu

Ponchardin d'ananas

Bombe d'ananas - Petits fours - Fruits

Chef **Joseph.**

CHARING CROSS HÔTEL - London -

DÎENR

Hors-d'oeuvres

Mulligatawny - Crème de volaille

Filets de soles, Nantua - Soufflé de homards

Ris d'agneau en cocotte - Suprême de poulardes

Pièce de boeuf en casserole

Sorbet au Kirsch

Caneton à la rouenaise

Suédoise norvegienne

Ananas glacé

Canapé nantais

Dessert

GRAND HÔTEL - *Londres, 1900* -

DÎNER

DU CONGRÈS DE LA FOOD & COOKERY ASSOCIATION

Hors-d'oeuvre	Huîtres royales
Potage	Consommé tyrolien - Crème Magda
Poisson	Suprême de turbot, fécampoise
	Garjons à la belle canotière
Entrée	Poulet à la persane
Grosse pièce	Selle de mouton
	Jambon braisé aux épinards
Rôt	Faisan bardé à la broche
	Salade céleri - Pommes pailles
Entremets	Mazarin de fruits aux liqueurs
	Bonbonnière parisienne
	Bombe glacée anonyme
Bonne bouche	Canapè à la mode - Fruits variés
	Café

HÔTEL NATIONAL - Lucerne -

DÎNER

Consommé de volaille à la Sevigné

Truite à la nage au Champagne

Selle d'agneau à la grècque

Suprême de volaille à la Jeannette

Perdreaux rôtis aux feuilles de vigne

Salade romaine et rachöl

Bisquits napolitains

Mignardises

Dessert

CONGRÈS DES HÔTELIERS - Lugano 1901 -

DÎNER

HORS-D'OEUVRE

CONSOMMÈ À L'IMPÉRATRICE

PAUPIETTES DE SOLE À LA CHOISY

FILET DE BOEUF PIQUÈ, À LA CHARTREUSE

CHAUD-FROID DE VOLAILLE EN BELLEVUE

CHOUX DE BRUXELLES AUX MARRONS

GIGOT DE MARCASSIN, RÔTI, SAUCE BIGARRADE

SALADE À LA WALDORF

CHARLOTTE DE POMMES

BISCUITS GLACÉS - PETITS FOURS

FRUITS - DESSERT

Gd. HÔTEL *Monte Carlo, Décembre 1900.*

DÎNER

Consommé Rachel

Ombres à la chevalière, court-bouillon,
sauce hollandaise

Jambon de Prague au Bourgogne

Médaillons de volaille à la Clamart

Sarcelle rôtie, au cresson

Salade verte

Céleris braisés à la moelle

Soufflé glacé à la Nesselrode

Madeleine - Dessert

Chef E. Bailly.

GRAND HÔTEL *Monte Carlo, Décembre 1900.*

DÎNER

POTAGE LAMBALLE

RISSOLES À LA VILLEROI

SUPRÊME DE SOLES AU VIN ROUGE

CÔTE DE BOEUF À L'ANGLAISE

POMMES NOUVELLES ÉTOUFFADE

VOLAILLE DU MANS À LA BROCHE, CRESSON

SALADE DE SAISON

HARICOTS PANACHÉS À LA MAÎTRE D'HÔTEL

MOUSSE IMPÉRATRICE ELISABETTE

SOUWAROFF

DESSERT

Chef **E. Bailly.**

HÔTEL BERLIN *Moscow Janvier 1901.*

DÎNER

POTAGE BORSCHTSCH

STERLET À LA RUSSE

FILET DE BOEUF À LA JARDINIÈRE

CHOUX-FLEURS AU GRATIN

GELINOTTES BARDEES

SALADE ET CONCOMBRES

MACEDOINE MOSCOVITE

CAFE

Chef Xavier Clausen.

HÔTEL CONTINENTAL *Moscou Janvier 1901.*

DÎNER

Sakuska

Purée de gelinottes

Consommé Bariatinsky - Petits pâtés

Sterlets au vin de Champagne

Filet de boeuf à la Demidoff

Suprême de poulardes, Marie Louise

Sarcelles doubles, cailles rôties

Salade

Asperges en branches, sauce mousseline

Gruau à la Gourieff

Dessert

HÔTEL ROYAL *Naples, 13 Novembre 1900.*

DÎNER

Hors-d'oeuvre Excelsior

Potage Reine Victoria

Loup de mer bouilli, sauce Nantua

Tournedos à la Rothschild

Poulet Royal Hôtel

Asperges de Naples, sauce mousseline

Bécassines rôties, sur canapé

Salade niçoise

Bombe sicilienne

Gâteau Marguerite

Dessert

Servi à LORD CHAMBERLAIN

Chef **I. Rapp.**

HÔTEL ROYAL *Naples-Noël, 1900.*

DÎNER

Huîtres du Fusaro

Potage crème vièrge

Paupiettes de soles à la renaissance

Filet de boeuf, Mascotte

Turbans de foie-gras à la Lucullus

Chaud froid de bécassines à la vénitienne

Asperges de Naples, sauce mousseuse

Poularde de Bresse, rôtie - Salade

Plum-pudding à l'anglaise

Mandarines glacées, voilés - Gâteau Reine Helène

Fruits - Dessert

Chef **I. Rapp**

HÔTEL ROYAL *Naples, 21 Janvier 1901.*

DÎNER

Consommé à la paysanne

Filets de sole Duglerez

Côte de boeuf à la romaine

Escalopes de ris de veau aux petits pois

Choux-fleurs, sauce crème

Canards sauvages, rôtis

Salade

Savarin aux fruits

Eclairs à la vanille

Fruits - Fromages

Dessert

Chef **I. Rapp.**

HÔTEL ROYAL *Naples, 1 Janvier 1901.*

DÎNER

Huîtres du lac Lucrino

Consommé de faisans à l'impériale

Darne du saumon du Rhin, sauce tartare

Selle d'agneau à la Cambacérès

Tournedos à la Rossini

Petits pois nouveaux

Poularde de Bresse, rôtie - Salade niçoise

Bombe Trïanon

Gâteau, mousse à l'orange

Petits soufflés paprika

Dessert

Chef I. Rapp.

FIFTH AVENUE HÔTEL *New York 12 Janvier 1901.*

DÎNER DE 175 COUVERTS

Oysters Cocktail

Consommé Polignac - Tortue verte aux quenelles

Bouding de volaille, Richelieu

Escalopes de saumon, vénitienne - Pommes duchesse - Salade

Filet de boeuf à la matignon - Tomates farcies, Trevise

Ris de veau à la chancelier

Pointes d'asperges - Petits pois frais

Terrapin à la Maryland

Sorbet prunelle

Canards - Canvas-back

Feuille de foie-gras à l'aspic et laitues

Croûtes aux pêches - Glace fantaisie - Fruits

Petits fours - Bonbons

FIFTH AVENUE HÔTEL *New York, 3 Janvier 1901.*

DÎNER DE 125 COUVERTS

Buffet russe - Clovisses

Crème de pois frais, St Germain - Gombo à la royale

Moussette de volaille, maréchale

Aiguillettes de sole à la Don Pedro - Salade

Ris de veau, Madeleine - Tomates farcies frou-frou

Carré d'agneau, printemps, sauce Colbert

Pommes fondantes - Macédoines de légumes

Asperges françaises grillées, sauce mousseline

Sorbet des Princes

Pigeonneaux désossés, sautés - Salade Bernard

Glace fantaisie - Fraises fraiches

Petits fours

HÔTEL GALLIA *Nice, 19 Janvier 1901.*

DÎNER D'INAUGURATION

Consommé à la Celte - Crème d'écrevisses Gergovia

Suprême de soles Vercingétorix

Coeurs de filets à la galloise

Délices de volaille à la Gyptis

Asperges nouvelles, sauce flamande

Cogo gaulois truffé - Salade romaine

Bombe Gallia

Gâteau Bélovèse - Mignardises

Temples des Druides

Dessert

CLUB NAUTIQUE - Nice -

DÎNER

Hors d'oeuvre

Consommé florentin

Timbales de filets de soles Avelan

Pièce de filet de boeuf à l'horticulteur

Chaud-froid de grives à la Lucullus

Sorbet des Iles

Poularde du Mans à la broche

Salade historiée

Petits pois de Nice à la française

Parfait à la mandarine

Dessert

DÎNER

Consommé princesse

Bisque de homards

Saumon à la gelée, sauce venitienne

Filet de boeuf, Mazarin

Mousse de foie-gras en belle vue

Poularde truffée-Salade

Petits pois Rodel

Bombe automobile

Gâteau teuf-teuf

Petits fours glacés

Fromages - Fruits - Dessert

Automobile Club — Paris, Décembre 1900.

GRAND HÔTEL - Rome -

DÎNER

Canapé moscovite

Printanier royale - Bisque

Truite du lac au vin de Musigny

Poularde du Mans soufflée, Théodora

Noisettes de Behague, princesse - Pommes - Olives

Friand de caneton, Grand Hôtel

Sorbet rosé

Bécasses en casserolle - Salade japonaise

Fonds d'artichauts au velouté

Mousseline aux avelines

Ananas glacés, orientale - Mignardises

Corbeille de fruits

Offert par le Roi de Siam
au
Duc de Gênes

GRAND HÔTEL *Rome, 1901.*

DÎNER

Croûte au pot

Sigola bouilli, sauce mousseuse

Selle de prés-salé, à la judic

Volaille au paprika

Petits pois au beurre

Mauviettes Souwaroff

Salade

Bombe Plombière

Pâtisserie

Fruits

GRAND HÔTEL *Rome-Pâques, 1893.*

DÎNER

Huîtres du Fusaro

Consommé à la Redempteur

Saumon de Rhin bouilli aux écrevisses

sauce à la d'Orléans

Filet de boeuf à la Marie Stuart

Faisans en salmi, à la St. Hubert

Foie-gras de Strasbourg à la renaissance

Punch au Reims

Blanc de dindonneau truffé, à la broche

Salade printannière

Asperges en branches, sauce à la Vièrge

Oeufs de Pâque en corbeilles de nougat

Gâteau Gd. Hôtel de Rome, monté

Grand dessert

GD. HÔTEL DE RUSSIE *Rome, Janvier 1901.*

DÎNER

Consommé à la régence

Truite du lac, sauce riche

Selle de Behague à la princesse

Poulet à la Stanley

Chaud-froid de perdreaux à la Lucullus

Artichauts à la lyonnaise

Cailles de vigne et ortolans - Salade Rachel

Bombe noisette

Gâteau napolitain

Dessert

Chef G. Adami

GD. HÔTEL DE RUSSIE *Rome, Noël 1900.*

DÎNER

Potage délice
Truite du lac Majeur, sauce Ausonie
Filet de boeuf à la printannière
Suprême de volaille à l'étrusque
Foie-gras en belle vue
Punch à la romaine
Faisan de Bohème, rôti
Coeurs d'endives, mayonnaise
Haricots verts frais au beurre
Plum-pudding à l'anglaise - Soupirs à l'Apollo
Pièce montée
Fruits - Dessert

Chef G. Adami

HÔTEL DE RUSSIE *Rome, Janvier, 1901.*

DÎNER

POTAGE MONTE CHRISTO

TRUITE SAUMONÉE, SAUCE MOUSSELINE

FILET DE BOEUF À LA RICHELIEU

POULET À LA MARENGO

CHAUD-FROID DE BÉCASSINES EN CORBEILLE

PUNCH A LA ROMAINE

FAISAN DORÉ EN VOLIÈRE

SALADE EN DEMI-DEUIL

ARTICHAUTS À LA BARIGOULE

POUDING EXCELSIOR - BOMBE À LA SICILIENNE

GÂTEAU TROIS FRÈRES

DESSERT

Chef G. Adami.

HÔTEL DE RUSSIE *Rome, Janvier 1901.*

DÎNER

Potage Reine Helène

Saumon du Rhin à la cardinale

Filet de boeuf à la Léopold

Supreme de volaille à la Périgord

Buisson de langoustes en belle vue, sauce remoulade

Punch à la romaine

Bécasses sur canapé

Salade coeurs de laitues

Asperges nouvelles, sauce mousseline

Plombière Marie-Antoinette - Gâteau breton

Dessert

Chef G. Adami

MAAS HÔTEL - Rotterdam -

DÎNER

Potage croûte au pot

Turbot sauce aurore

Filet de boeuf - pommes et legumes

Escalopes à la milanaise

Asperges en branches

Canetons rôtis

Salade et compote

Riz à la Condé

Fruits - Dessert

Table d'hôte *20 Mai 1901.*

MAAS HÔTEL - Rotterdam -

DÎNER

Consommé à la Reine

Turbot sauce hollandaise

Filet de boeuf à la duchesse

Poulet braisé à la royale

Perdreaux sur croûtons

Compote

Homards frais, sauce tartare

Salade

Glace à la napolitaine

Pâtisserie

Fruits - Dessert

31 Août 1898.

LEVGRAAFF'S HÔTEL - Rotterdam -

DÎNER

Hors-d'oeuvre
Consommé Douglas - Potage ragoût blanc
Darne de saumon, sauce mousseline
Petites carottes - Pommes nouvelles
Selle de mouton à la royale - Haricots primeurs
Côtelettes de ris de veau - Petits pois
Asperges en branches
Poulet de grain rôti - Compote Montreuil
Langouste à la parisienne
Glace au Moka
Gâteau S.t Honoré
Fruits - Dessert

24 Juin 1900.

KURSAL, *3 Juin 1883* - Rotterdam -

DÎNER

Potage à la tortue - Consommé julienne

Petites bouchées à la reine

Soles aux fines herbes

Filet de boeuf garni, sauce Madère

Ris de veau à la Toulouse

Côtelettes de veau aux petits pois

Asperges en branches

Poulardes de Bruxelles - Compote

Mayonnaise de saumon - Salade

Pouding de Cabinet

Glace à la vanille - Pâtisserie

Fruits - Dessert

MÜLLER'S HÔTEL QUISISANA *San Remo Noël 1900.*

DÎNER

Huîtres royales et caviar d'Astracan sur canapés

Consommé de volaille à la châtelaine

Truite saumonée, flanquée d'écrevisses, sauce Quisisana

Pommes ballon

Selle de chevreuil à la Nelson

Suprême de poularde, Brillat Savarin

Asperges d'Argenteuil,

sauce mousseline et beurre noisette

Faisan de Bohème à la petite Marie - Salade de saison

Bombe à l'orientale et tourte Louise

Pièce montée au Nougat

Fruits - Dessert

DÎNER

Hors d'oeuvre modernes

Consommé à la Favorite

Truites du lac, sauce hollandaise

Coeur de filet de boeuf sauté aux primeurs

Poularde farcie à la napolitaine

Petits pois aux laitues

Cuissot de chevreuil piqué, rôti, sauce créme

Salade de saison

Bombe S.t Georges

Croquembouche historié

Dessert

ENGADINER HOF - St. Moritz *15 Septembre 1901.*

HÔTEL DE FRANCE — Petersbourg, *Janvier 1901.*

DÎNER

Bôrschtsch à la russe

Watrouchki

Truite de Gatchine à la vénitienne

Selle de mouton, renaissance

Gelinottes rôties - Salade de brousnike

Choux-fleurs au gratin

Glace Bézabrazoff

Pâtisserie

Chef **Eng. Vaudier.**

UNION CLUB *Sophia, 1900.*

DÎNER

CONSOMMÉ IMPÉRIAL

BOUCHÉES À LA MONTGLAS

ESTURGEON FROID, SAUCE RAVIGOTE

NOISETTE DE BOEUF À LA FRASCATI

MOUSSE DE FOIE GRAS À LA LUCULLUS

DINDONNEAUX RÔTIS

SALADE ROMAINE

PETITS POIS AU BEURRE

GLACE MONTMORENCY

DESSERT

NEUES STAHLBAD - St. Moritz -

DÎNER

Potage Lamballe

Truites au bleu, beurre fondu - Pommes étuvées

Noix de veau braisée à la piémontaise

Petits pois mange-tout à la ménagère

Canetons nouveaux rôtis

Salade

Glace aux fraises - Gâteau trois frères

Fruits - Dessert

Table d'hôte *27 Juin 1901.*

HÔTEL MARQUART Stuttgart, *Mars 1900.*

DÎNER

Consommé à la S.t Alliance

Turbans de filets de soles, sauce raifort, provençale

Jambonneau à la bourguignonne

Côtelettes de faisan à la Maintenon

sauce suprême

Soufflé de gelinottes à la polaire, sauce apetissante

Punch royal

Poularde du Mans au jus - Salade

Cèpes à la Cantacuzène

Pommes au riz méringuées

sauce aux abricots

Fruits - Fromages - Dessert

Servi à S. M. le Roi de Würtemberg Chef **Joseph Boehm.**

HÔTEL MARQUART Stuttgart, *Decembre 1899.*

DÎNER

Consommé royal, printannier

Darne de saumon, pommes nature, sauce au câpres

Filet de boeuf à la Rossini

Perdreaux à l'étouffée

Chaud-froid de chevreuil au fromage de gibier,
sauce appétissante

Punch au Kummel

Poularde truffée - Salade

Asperges en branches, sauce mousseline

Glace au pumpernickel

Fruits - Fromages - Dessert

Servi à S. A. la duchesse Wera de Würtemberg.

Chef J. Boehm.

DÎNER

Consommé double Bizet

Saumon de Laufenburg au bleu, garni d'écrevisses

Sauce riche - Pommes à l'anglaise

Chevalier de poularde à la régence

Jambon de Prague aux épinards, sauce Madère

Choux fleurs, sauce Isigny

Faisan de Bohème à la broche, sur canapé

Salade valaisane

Brioche fruitières

Fantaisie de glace à la vénitienne - Gâteau trois frères

Fontaine sauphinoise en nougat

Fruits - Dessert

Congrès des Hôteliers

Zermatt - Seiler's Hôtel Riffelalp.

DÎNER

HORS D'OEUVRE VARIÉS

POTAGE VALAISAN

BOUCHÉES FEUILLETÉES AU FOIE GRAS

FILETS DE SOLES À LA PARISIENNE

POMMES NOUVELLES ÉTUVÉES

COEUR DE FILET DE BOEUF À LA SAXONNAISE ; SAUCE MADÈRE

QUARTIER DE CHEVREUIL À LA M.t CERVIN

ASPERGES DE MARTIGNY ; SAUCE MOUSSELINE

CHAPONS DU MANS RÔTIS À LA BROCHE

SALADE DE SAISON

POUDING PÉRUVIEN - PARFAIT FÉDÉRAL

PIÈCES DE PÂTISSERIE SUR SOCLE

FRUITS

HÔTEL BELLEVUE - Zurich 1900 -

DÎNER DE NOCES

Hors-d'oeuvre en belle vue

Bisque d'écrevisses - Consommé à la royale

Truites de rivière au bleu, sauce riche - Pommes à l'anglaise

Selle de chevreuil, chasseur, sauce creme

Vol-au-vent à la Toulouse - Aspic de foie-gras, parisienne

Asperges en branches, sauce hollandaise - Jambon d'Jork

Punch à la romaine

Poularde du Mans grillée - Salade laitue - Compote niçoise

Pouding Windsor, sauce sabayon

Fleurs de glace, vénitienne - Tourte à la princesse

Piece montée historiée

Fruits - Dessert

* *Chef* A. Imer.

HÔTEL BELLEVUE - Zurich 1901 -

DÎNER

POTAGE WINDSOR

TRUITE DU LAC, SAUCE HOLLANDAISE

POMMES NOUVELLES

FILET DE BOEUF À LA DIPLOMATE

SAUCE BÉARNAISE

VOL-AU-VENT À LA TOULOUSE

CHOUX-FLEURS À LA POLONAISE

FAISANS FLANQUÉS DE PERDREAUX, RÔTIS

SALADE

GLACE ABRICOTS - TOURTE NOISETTES

FRUITS - DESSERT

HÔTEL BAUR AU LAC Zurich, 2 Février 1901.

REIT CLUB DÎNER

Consommé à la Jockey Club

Filets de soles à l'écuyer

Aloyau servi à la Reitclub

Parfait de foie-gras à la handicap

Chapons en Steeple chase

Salade à la Longchamps

Bombe glacée à la Chantilly

Mousseline des Amazones

Fruits et Dessert

HÔTEL BAUR AU LAC — Zurich, 27 Février 1901.

FOOT-BALL CLUB DINNER

Potage Rumford

Tartelettes coutées

Barbue à l'Elysée

Filets de Durham à l'ancienne

Poularde à la broche

Salade de laitue

Suisse glace

Gâteau trois frères

Fruits - Dessert

DÎNER

Ochsenschwanz Kraftbrühe

Doppelte Lendenschnitte mit Bearner Sose

Frischer Hummer in Mayonnaise

Hühner Brüste mit Toulouser Sose

Lyoner Pudding

Darnwild Rücken

Salat

Nesselrode Gefrorenes

Käse-Butter

Nachtisch

Saison Eröffnung - April 1901.

Pension Sonnenberg - Zurich.

HÔTEL BELLEVUE *Zurich, 1901.*

SPEISENFOLGE

Kaiser-Suppe

Steinbutte mit holländer Tunke - Fischkartoffeln

Erster Trinkspruch

Lendenbraten auf hamburger Art, mit holsteiner Tunke

Zweiter Trinkspruch

Strassburger Masthühner auf deutsche Art

Dritter Trinkspruch

Rehrücken auf Nimrod Art - Gemischter Salat

Vierter Trinkspruch

Gefrorene Eiskörbchen auf orientalische Art

Kaiser Torte

Nachtisch - Früchte

Geburtstags-Feier S. M. des
Deutschen Kaisers Wilhelm II *Chef* A. Imer.

Allemand modern | Deutsch modern

DÎNER

Vortrunk	Frauenlieb
Vorkost	Austern
Suppe	Gesundheits Suppe mit Geflügel - Klösschen
Nachtrunk	Madeira
Kalter Imbiss	Gefüllter Schinken
Fisch	Stör überkrustet
Wanner Imbiss	Kleine Pasteten mit Geflügelmus
Gemüse	Gefüllter Spinat
Übergang	Getrüffelte Gansleber
	Punch
Braten	Kalbsrücken am Spiess - Salat - Kompote
Süsse Speise	Eierrahm Pudding
	Käse – Obst – Nachtisch

KÖNIGLICHE MITTAGSTAFEL

Windsor Suppe

Seezungen

Lammrücken mit Spargelspitzen

Geflügelauflauf mit Trüffeln

Rebhühner

Früchte = Salat

Vanillen Eis mit warmer Chocoladen Sose

Warme Käsebrötchen

Nachtisch

SCHLOSS WILHELMSHOHE *21 August 1900.*

KÖNIGLICHE MITTAGSTAFEL

BRÜNNER SUPPE

FORELLEN

KALBSRÜCKEN GARNIRT

SCHINKENAUFLAUF

REBHÜHNER

FRÜCHTE - SALAT

FRISCHE GRÜNE BOHNEN

MARONEN PUDING

KÄSESTANGEN

NACHTISCH

SCHLOSS WILHELMSHÖHE 18 August 1900.

KÖNIGLICHE MITTAGSTAFEL

Kraftbrühe

Forellen

Kalbsrücken mit Tomaten

Junge Gänse - Früchte - Salat

Apfelgrütze

Butter - Käse - Nachtisch

ABENDTAFEL

Gefüllte Eierkuchen

Rindslende mit Gemüse

Casseler Johannisbeeren Torte - Obst

SCHLOSS WILHELMSHÖHE *22 August 1900.*

DINER

Kaviar-Brötchen - Krebse

Kieler Sprotten - Radieschen - Oliven

Königin Suppe

Murray Fische mit holländischer Sose

Hummer Mayonnaise

Lammrippchen - Roher Schinken - Erbsen - Mohrrüben

Gespickte Ochsenlende

Paradiesaepfel - Bratkartoffeln

Wilde Enten - Kronsbeeren - Gebratene Hühner

Salat

Kabinet Pudding - Weingallert - Aprikosen Gefrorenes

Verschiedene Käse - Früchte - Kaffée

MELBOURNE KAISERTAG 27 Januar 1900.

DINNER

Soup - Potage

Ox palate soup - Potage palais de boeuf

Removes - Relevé

Spring chicken boiled - Poulets de grain bouillis

Entrée

Fillets of lamb, cherubin style - Filet d'agneau à la Cherubin

Roast - Rôt

Roastbeef - Roastbeef à l'anglaise

Salad and cold entrée - Salade et entrée froide

Mayonnaise of turkey and Salad - Mayonnaise de dinde et salade

Vegetables - Légumes

Braised tomatoes with rice - Tomates braisées au riz

Sweet entremet - Entremet sucré

Montmorency cherry cake - Tourte à la Montmorency

DINNER

Barley cream soup
Crème d'orge

Whiting fillets with butter sauce
Filets de merlans à l'anglaise

Cold turkey with jelly
Dindonneau en gelée

Roasted leveret
Levraut à la broche

Thimble of lamb's sweet breads
Timbale de riz d'agneau

Iced coffee
Punch au Moka

Broiled partridges
Perdreaux grillés

Salad
Salade

Stringbeans with fresh butter
Haricots verts au beurre frais

Chelsea hats
Châpeaux de Chelsea au Marasquin

Fruits - Dessert

DÎNER

Hors d'oeuvre	Rognons de veau à la Cowley
Potage	Tortue claire
Poisson	Tronçon d'esturgeon
Entrée	Terrine de pigeon
Relevé	Quartier d'agneau à l'anglaise
Rôt	Oison rôti-cresson
Entremet de douceur	Flan au citron

Hors d'oeuvre	Calf's Kidneys in Cowley style
Soup	Turtle soup
Fish	Steak of sturgeon
Entrée	Terreen of pigeon
Removes	Quartier of lamb, english sthyle
Roast	Roasted green goose - Salad
Sweet entremet	Lemon flammery

DINNER

Tureens of turtle soup

Fish — Turbot, codfish, stewed eels

Entrées — Timbale au salpicon

Oysters patties

Chartreuse of fat liver

Lamb entlets with flageolet

Removes — Saddle of mutton

Roast fowls, boiled fowls

Ham - Duckings

Grame — Partridges, pheasants, grouses

Entremets — Pine apples crust

Jellies, cream, tarts, cabinet pudding

Fruits

DINNER

Soups	**Turtle, clear and tick - Julienne**
Fish	**Filets of John Dory à la ravigote**
	Salmon - Turbot - Whitebait
Entrées	**Croustade de cailles, provençale**
	Leveret aux truffes
Removes	**Haunch of venison**
	Roast chicken - Boiled chicken à la florentine
	Jork ham - Tongues
Rôts	**Ducks - Goslings**
Entremets	**Charlotte aux raisins - Clear jellies**
	Méringues à la crème - Macédoine de fruits
	Iced pudding
	Dessert

Townhal - Portsmouth
to the officer of the French Fleet

22 August 1901.

DÎNER

Hors d'oeuvres variés

Crème de riz

Petites délices aux queues d'écrevisses

à la Nantua

Barbues à la bonne femme

Pointe de culotte de boeuf braisée,

à l'ancienne

Poularde à la Newa

Coeurs de laitues en salade

Haricots verts à l'anglaise

Mousse aux fraises

Fruits

DÎNER

Potage Franco-Suisse

Tartelettes d'écrevisses = Sandwichs de rougets

Ombre chevalier à la bordelaise

Épigrammes d'agneau à la béarnaise

Ris de veau à l'animal

Punch au sorbet

Becfigues à la broche

Casanova

Asperges en blanquette

Oeufs en surprise

Africains

Glace fondante aux fraises

DÎNER

Potage à la Doria

Canapé d'anchois - Petites Chartreuses à la gelée

Poitrine de boeuf à la reine

Côtelettes de ris de veau au tomates

Punch à la romaine

Canards sauvages à la tyrolienne

Épinards à la piémontaise

Kaimac à la turque

Soupirs

Dessert

DÎNER

Natives

Tortue claire

Filets de soles au gratin

Ris de veau à la financière

Noisettes d'agneau

Haricots verts au beurre frais

Bécasses sur canapé - Salade

Asperges à la vinaigrette

Bombe glacée

Laitances à la diable

Dessert

DÎNER

HORS D'OEUVRES

TORTUE CLAIRE

SUPRÊME DE TURBOT AU CHABLIS

CAILLES RICHELIEU

SOUFFLÉ DE VOLAILLE AUX TRUFFES

SELLE D'AGNEAU À LA BOUQUETIÈRE

SORBET AU KIRSCH

CANETON ROUENAISE

PETITS POIS AU BEURRE FRAIS

TIMBALE DE FRUITS AUX LIQUEURS

BOMBE CARDINAL

CANAPÉ NORVEGIENNE

DESSERT

DÎNER

Timbale à la Dauphine

Potage crème d'asperges

Filets de sole à la vénitienne

Suprême à la Leopold

Selle de mouton à la gelée de groseilles

Ris de veau à la Trianon - Cailles bardées

Galantine de dinde en belle vue

Fonds d'artichauts à la romaine

Plombière aux avelines, au Cliquot

Croquembouche aux fruits

Indiscrets - Fruits - Dessert

DÎNER

Consommé Valencienne

Pommes à l'anglaise

Côte de boeuf braisée à la bouquetière

Quenelles de volaille, Richelieu

Gelinottes rôties sur croûton

Salade

Fonds d'artichauts, Colbert

Gâteau aux marrons

Dessert

DÎNER

CONSOMMÉ À LA FLORENTINE

BOUCHÉES À LA REINE

CANETON DE ROUEN À L'ORANGE

FILET DE BOEUF À LA CHARTRES

POULARDE DE BRESSE RÔTIE

SALADE

CÉLERI À LA CRÈME

TUTTIFRUTTI GLACÉ

DESSERT

DÎNER

Potage dame d'honneur

Écrevisses à la Mirabeau

Côtelettes de veau, cloutées

Purée de marrons

Pâté chaud de ris d' agneau

Perdreaux rouges, rôtis

Cresson

Crème de topinambours

Baba chaud, sauce abricots

Parfait au nougat

Fruits - Fromages

Dessert

DÎNER

Potage crécy perlé
Bouchées de faisan
Écrevisses à la Saint Marc
Queue de boeuf, farcie
Purée de marrons
Filets de caneton à la Périgueux
Pâté de foie-gras
Côtelettes d'agneau à la gelée
Chapons truffés rôtis
Salade
Choux-fleurs au gratin
Timbale de riz aux fruits
Fruits - Fromages
Dessert

DÎNER

POTAGE MIGNON

TRANCHES DE SAUMON À LA MATELOTE

POMMES DE TERRE

ÉPAULE D'AGNEAU À LA BOULANGÈRE

DEMI-GLACE TOMATÉE

PAIN DE VOLAILLE À LA GELÉE

GELINOTTES RÔTIES AU CRESSON

SALADE CÉLERI ET BETTERAVES

CARDONS À LA MOËLLE

RIZ AU MARASQUIN

COMPÔTE

FRUITS - FROMAGES

DÎNER

Consommé princesse

Bars, sauce hollandaise

Pommes nature

Selle de prés-salé à la Victoria

Volaille de Bresse à la Stanley

Chaud-froid de perdreaux à l'ancienne

Dindonneaux aux marrons

Salade

Fonds d'artichauts à la parisienne

Croûte, chevaliers

Pouding à l'anglaise

Dessert

DÎNER

Potage à l'Argenteuil

Jambon d'ours - Petits pains à la varsovienne

Rissoles à la Pompadour

Matelote Kleber

Grosse pièce de boeuf à la Malherbe

Quenelles de foie-gras à la financière

Galantine d'ortolans

Levraut piqué

Salade de cresson

Petits navets au jus

Timbale à la Kaunitz

Trois calottes

DÎNER

Marennes vertes

Consommé riche à la d'Aramberg

Truite de Moulinets à la Chambord

Selle de behague à l'horticulteur

Pommes nouvelles, beurre des Alpes

Cassolette de foie-gras à la Sévigné

Galantine de faisan sur socle

Asperges d'Argenteuil, sauce mousseline

Chapon du Mans, truffé

Coeurs d'andives

Plum Pudding

Bombe à l'Excelsior - Gâteau napolitaine

Fruits - Dessert

DÎNER

Potage Britannia
Darne d'esturgeon, sauce tortue
Croquettes de nouilles
Gigot de mouton braisé, à la demi-glace
Haricots verts émincé
Poularde soufflée
Salade d'écrevisses à la gelée
Cailles bardées, rôties
Charlotte de pommes au riz
Mousse printannière
Fruits - Dessert

DÎNER

POTAGE À LA SARAH BERNHARDT

BOUCHÉES À LA PURÉE DE FAISAN

JAMBON D'JORK AU MADÈRE

PETITS POIS AU BEURRE

FILETS DE CANETONS, AUX TRUFFES

BÉCASSINES BARDÉES, RÔTIES

SALADE

FONDS D'ARTICHAUTS À LA MOËLLE

SOUFFLÉ DE MARRONS À LA VANILLE

GELÉE À LA ROSE

FRUITS - DESSERT

DÎNER

Potage à la Montesquieu

Fritot de poulets

Queues de langoustes à la Monte Carlo

Pièces de boeuf à l'écarlate

Laitues farcies

Foie-gras à la toulousaine

Chaud-froid de pigeons

Coqs de bruyère piqués, rôtis

Salade de haricots verts

Choux-fleurs au fromage

Moscovite aux fraises

Fruits - Dessert

DÎNER

Bisque aux écrevisses

Truites au court bouillon, sauce hollandaise

Pommes nature

Quartier d'agneau à la zingane

Haricots verts au beurre

Célestine de foie-gras, purée de marrons

Chapon du Mans rôti

Salade

Fonds d'artichauts à la moëlle

Gelée aux fruits, au Kirsch

Compôte

Fruits - Dessert

DÎNER

Potage cultivateur

Filets de sole, Bordeaux

Aiguillettes de boeuf braisé

Poularde à l'archiduc

Pâté de grives entières - Salade

Haricots verts au beurre

Bombe Balmoral

Paniers de fruits

Petits fours

DÎNER

Potage tortue

Petites bouchées aux huîtres, sauce crevettes

Perdreaux en belle Vue

Asperges de Hollande, sauce mousseline

Aloyau aux pommes nouvelles

Petits pois frais, à l'anglaise

Dinde du Mans, truffée

Salade russe

Rocher de glace

Bâtons au Rhum - Frivolitées

Fruits

DÎNER

Bisque d'écrevisses

Truite au court-bouillon, sauce hollandaise

Pommes à l'anglaise

Quartier d'agneau rôti, au jus

Haricots verts au beurre

Célestine de foie-gras, purée de marrons

Chapons de Mans, rôti

Salade

Fonds d'artichauts à la moëlle

Gelée aux fruits au Marasquin

Compote

Fruits - Dessert

DÎNER

Consommé à la Dubarry

Petits lavarets à la meunière

Aloyau de boeuf à la Metternich

Timbale de grives

Cardons à la moëlle

Gigue de chévreuil

Coeurs de laitue

Charlotte bengalaise

Mascottes

Panier de fruits

Dessert

DÎNER

Consommé à la royale

Saumon du Rhin garni, sauce d'anchois

Aloyau de boeuf à la flamande

Fricandeau de veau à la jardinière

Paté chaud de gibier, aux truffes

Homards à la gelée, sauce remoulade

Poulardes rôties, Salade - Compote

Céleris à la moëlle

Bavaroise au café

Glaces

Gaufrettes - Dessert

DÎNER

Langue de renne fumée - Melons

Potage à la Barakine

Crêtes de coq à la Villeroi

Quartier de mouton braisé

Rognons de veau en caisses

Gelinottes bardées

Salade de capucine

Oseille au beurre

Oranges à la neige

Flan aux myrtilles - Compote de mirabelles

Dessert

DÎNER

HUÎTRES DE ZÉLANDE

CONSOMMÉ DESLIGNAC

POTAGE CRÈME DE VOLAILLE

TURBOT SAUCE HOLLANDAISE

SELLE D'AGNEAU À LA PORTUGAISE

POULARDE BRAISÉE À LA RÉGENCE

CAILLES À LA SOUWAROFF

ARTICHAUTS À LA PARISIENNE

HOMARDS À LA CRÉOLE

BÉCASSINES SUR CANAPÉ

COMPOTE MELÉE

POUDING AUX AMANDES, SAUCE KIRSCH

GLACE EN CORBEILLE - PÂTISSERIE

FRUITS ASSORTIS

DÎNER

Oxtail soup - Potage velours

Croquettes suprême de volaille - Tournedos bordelaise

Pommes soufflées

Primeurs de petits pois

Homards sautées à l'américaine

Punch à la romaine

Asperges en branches

Dindonneaux rôtis - Compôte assortie

Mayonnaise de saumon - Laitue pommée

Pouding célestine, sauce sabayon

Glace panachée - Gauffres

Corbeille de fruits

Dessert

DÎNER

Huîtres de Zélande

Consommé écossais - Potage oxtail

Petits pâtés à la Montglas - Soles à la dieppoise

Selle de chevreuil à la duchesse

Poularde braisée à la régence

Excalopes de foie-gras aux truffes

Cardons à l'allemande

Faisan de Bohème - Compote

Homards en belle vue

Sauce mayonnaise - Salade

Galantine de volaille à la gelée

Riz à l'impératrice

Pâtisserie - Fruits - Dessert

DÎNER

Potage Oxtail - Consommé riche

Côtelettes de ris-de-veau à la Victoria

Turbot sauce hollandaise

Selle de chevreuil à la Godard

Suprême de volaille à la parisienne

Asperges en branches, sauce mousseline

Faisan de Bohème sur croûton

Compote melée

Homards en belle vue

Sauce mayonnaise - Salade

Bombe napolitaine

Pâtisserie - Fruits - Dessert

DÎNER

Potage d'asperges aux quenelles

Noix de boeuf à la cuillère

Blanquette de dinde

Cimier de daim à l'anglaise

Salade italienne

Langue en gelée

Vol-au-vent aux lentilles

Pêches à l'andalouse

Espagnolettes

Dessert

MENUS

Soupers.

City of London to Emperor Charles V and his suite

SOPER

THE FIRST COURSE, SOPER

POTAGE

CHYKYNS BOYLED

JEGGES (GIGOT) OF MOTTON

CAPONS

KYDE I LAMBE

DOWCETTES (CUSTARDS)

THE SECOND COURSE

JELLY, IPOCRAS (HALF WHITE WINE, HALF CLARET)

PEJONS - CHYKYNS - RABETTES

TARTTES

Anno 1522.

HÔTEL MONOPOL *Cologne, Janvier, 1901*

SOUPER

HUÎTRES NATIVES - CAVIAR MALOSSOL

POTAGE TORTUE À LA DELMONIER

TURBOT D'OSTENDE, SAUCE IMPÉRIAL

POMMES À L'ANGLAISE

SELLE DE PRÉ-SALÉ À LA MONTE CARLO

SUPRÊME DE PERDREAU AU VIN DE PORTO

DINDONNEAU FARCI

SALADE - COMPOTE

BOMBE FRANCO-BELGE

GÂTEAU MONTPENSIER

FRUITS - DESSERT

PERA PALACE - Costantinople -

SOUPER

Hors-d'oeuvre, suédoise
Consommé de volaille en tasses
Côte de boeuf à la palermitane
Galantine d'oie
Langue à l'écarlate
Dindonneaux et poulets rôtis
Salade russe
Glace vésuvienne et gâteau à la napolitaine
Fruits - Dessert

Bal de Loge « Italia Risorta » Chef **A. Imer.**

HÔTEL PRINZ KARL *Heidelberg Décembre 1901.*

SOUPER

Jambon à la Bourguignon - Purée de pommes
Dinde rôtie
Salade de laitue
Crème diplomate
Fruits - Dessert

Chef FRITZ CARBAZ.

MIDLAND GRAND HÔTEL - London -

SOUPER

Consommé en tasses
Filets de soles à la Souchet (fruits)
Côtelettes d'agneau aux petits pois (chaud)
Galantine de gibier à la St. Hubert-Jambon en gelée
Langue à l'écarlate - Poularde au cresson
Salade de saison
Gelée orientale - Bavarois à la vanille
Mandarines glacées
Friandises

HÔTEL CONTINENTAL Moscou, Janvier 1901.

SOUPER

Sakuska
Borschtsch et diables
Esturgeon à la russe
Côtelettes de gelinottes à la Gutschine
Parfait de mandarines

HÔTEL BERLIN *Moscow, Janvier 1901.*

SOUPER

Potage purée de gibier
Esturgeon frit - Carpe en bière
Carré de chevreuil - Pommes croquets
Rognons de veau, brochette
Perdrix rouges
Salade
Mandarines glacées
Dessert

Chef Xavier Clausen.

HÔTEL DE FRANCE *St. Petersbourg - Mars 1901.*

SOUPER

Consommé brésilienne
Pailles et diables
Tronçon de sterlet à la marinière
Noisettes de chêvreuil à l'épicurienne
Petits poulets rôtis - Salade Olivier
Pêches à la Richelieu

SOUPER

Hors-d'oeuvre variés
Consommés chaud et froid
Cailles rôties
Filets de truites à la diplomate
Timbales de homards à l'américaine
Chaud-froid d'ortolans à la gelée
Côtelettes d'agneau à la moscovite
Marquise de fruits glacés
Petits fours
Dessert
Pêches - Fraises à la crème

SOUPER

Consommé du viveur
Cocottes d'écrevisses à la Nantua
Noisettes d'agneau à la minute
Pommes au nid
Viandes froides
Salade Suzette
Glace à la renaissance
Macarons
Fruits - Dessert

SOUPER

Gnoquis à la romaine
Poitrine de voie farcie-génoise
Asperges au beurre
Galantine de dinde à la gelée
Fondue aux truffes de Piemont
Fromages
Fruits - Dessert

SOUPER

Consommé aux pointes d'asperges
Friture italienne
Chateaubriand, sauce béarnaise
Pommes soufflées
Sabayon au vin d'Asti
Gâteau genois
Corbeille de fruits
Dessert

SOUPER

Consommé aux croûtons
Petits soufflés de poulet
Filet de boeuf piqué à la piémontaise
Cailles au riz
Jambon à l'aspic
Savarin au Rhum
Fraises au vin blanc
Dessert

SOUPER

Consommé aux pâtes fines
Rougets à la livournaise
Quenelles de poulet gratinées
Oie farcie à la gelée
Macédoine de légumes primeurs
Fruits - Dessert

SOUPER

Consommé aux grissini, en tasses
Canards étuvés aux olives
Galantine de dindon à la gelée
Petits pois frais
Côtelettes d'agneau, sauce novaroise
Fruits - Fromages

SOUPER

Consommé de volaille à l'estragon
Merlans fruits, mayonnaise
Épigrammes d'agneau au riz
Artichauts au beurre
Pommes méringuées
Fruits
Fromages - Dessert

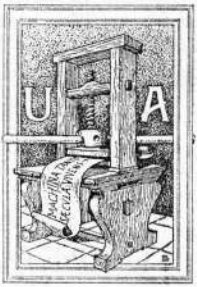
SOUPER

Ravioli à la génoise
Ragoût de poulet en bordure de riz
Longe de veau, rôtie
Salade capucine
Crème vanille, glacée
Novaresi
Corbeille de fruits exotiques
Friandises

SOUPER

Consommé à la maréchale
Jambon à la financière
Vol-au-vent de volaille à la cordon bleu
Galantine de veau

Oeufs brouillés aux truffes
Salmi de faisan à la d'Albufera
Côtes d'agneau, sauce béarnaise
Salade pointes d'asperges
Fruits - Fromages
Dessert


U
A

800

MANUALI HOEPLI

Pubblicati a tutto Gennajo 1904.

Ministero dell' Istruzione
Gabinetto
del Sottosegretario di Stato

Roma, 3 nov. 1900.

Ill.mo Signore
Comm. Ulrico Hoepli
Editore
MILANO.

La collezione dei Manuali Hoepli, ricca ormai di quasi 700 volumi, forma la più vasta enciclopedia di scienze, lettere ed arti finora apparsa in Italia. Meritano lode certamente e gli autori, che in forma lucida e breve hanno preparato così valido ausilio alla gioventù studiosa, e l'editore che ha saputo scegliere, tra le varie discipline, quelle che meglio valgono a formare un complesso di cognizioni indispensabili alla cultura moderna.

firmato:

ENRICO PANZACCHI.

Sotto Segretario di Stato
Ministero della Pubbl. Istruzione.

Il Ministro
per l'Agricoltura, l'Industria
e il Commercio

Roma, 25 ott. 1900.

Ill. sig. Comm. U. Hoepli,
Milano.

La larga accoglienza fatta alla collezione dei manuali editi dalla Sua benemerita Casa, deve certo formare la migliore e più ambita ricompensa per la S. V. Ill.ma, che con intelligente cura ne dirige la pubblicazione.

Questo Ministero ha avuto più volte occasione di fermare la sua attenzione sui lavori che più direttamente riguardano l' agricoltura, la zootecnia e le industrie ad esse attinenti, trovandoli rispondenti allo scopo, che la S. V. Ill.ma si propone di conseguire.

Mi torna quindi gradito di esprimerne a Lei il mio sincero compiacimento, mentre Le auguro che sempre maggior favore abbia ad incontrare codesta Sua utile raccolta

firmato: CARCANO

Min. dell'Agr., Ind. e Comm

AVVERTENZA

Tutti i MANUALI HOEPLI sono elegantemente legati in tela e si spediscono ***franco di porto*** nel Regno. — Chi desidera ricevere i volumi raccomandati, onde evitare lo smarrimento, è pregato di aggiungere la sopratassa di raccomandazione.

I libri, non raccomandati, viaggiano a rischio e pericolo del committente

800

Manuali Hoepli

Divisione sistematica.

Nella presente divisione sono radunate in pochi gruppi e disposte in ordine alfabetico tutte le voci più salienti delle materie trattate nei Manuali Hoepli e prego gli Studiosi di consultarla sempre nelle loro ricerche.

Agraria.

Abitazioni d. animali
Adulteraz. vino, aceto
Agricoltore (il lib. dell')
Agricoltore (pront. d.) ed. ingegnere rurale
Agronomia
Id. e agricoltura
Agrumi
Alimentaz. bestiame
Analisi vino
Animali da cortile
Id. parassiti
Apicoltura
Assicur. aziende rurali
Bachi da seta
Bestiame e agricolt.
Campicello Scolastico
Cane
Cantiniere
Caseificio
Catasto
Cavallo
Chimica agraria
Cognac
Colombi domestici
Computisteria agraria
Concimi
Coniglicoltura
Distillazione vinacce
Economia fabb. rurali
Enologia
Id. domestica
Estimo rurale
Id. dei terreni
Floricoltura
Fosfati, perfosfati
Frumento e mais
Frutta minori
Frutticoltura
Funghi mangerecci
Gelsicoltura
Humus
Igiene rurale
Id. veterinaria
Immunità a. malattie
Insetti nocivi
Id. utili
Latte, burro o cacio
Legislaz. rurale
Macchine agricole
Mais
Majale
Malattie crittogam.
Malattie dei vini
Meccanica agraria
Mezzeria
Molini
Mosti e vini (densità d.)
Olivo e Olio
Olii vegetali, ecc.
Orticoltura
Panificazione
Patate
Piante e fiori
Piante industriali
Piante tessili
Pollicoltura
Pomologia
Prato
Prodotti agr. d. Tropico
Razze bovine, equine.
Selvicoltura
Sofisticazione vino e aceto
Tabacco
Tartufi e funghi
Terreno agrario
Triangolaz. Top. e Cat.
Uve da Tavola
Vini bianchi
Vino
Viticoltura
Zoonosi
Zootecnia

Prodotti alimentari.

Adulteraz. alimenti
Adulterazioni d. vino e dell'aceto
Agrumi
Alimentazione
Animali da cortile
Apicoltura
Aromatici e nervini
Caseificio
Cantiniere
Cognac
Colombi domestici
Coniglicoltura
Conservazione sostanze alimentari
Enologia
Enologia domestica
Fecola
Frumento
Frutta minori
Frutticoltura
Funghi mangerecci
Gastronomia
Latte, cacio e burro
Liquorista
Mais
Majale
Mosti e vini
Olivo e olio
Olii vegetali
Orticoltura
Ostricoltura
Panificazione
Piscicoltura
Pollicoltura
Tartufi e funghi
Uve da tavola
Vini bianchi
Vino

Industrie diverse.

Abiti per signora
Acetilene
Acido solforico
Alcool industriale
Apicoltura
Arti grafiche
Asfalto
Bachi da seta
Biancheria
Carta (Industria d.)
Cognac
Colori e vernici
Commerc. (Man. del)
Commercio (Storia d.)
Concia pelli
Distillazione del legno
Id. delle vinacce
Elettricità e appl. vedi al gruppo *Elettricità*
Fabbro ferraio
Falegname ebanista
Fecola
Filatura e tessitura
Fiori artificiali
Fonditore di metalli
Fotografia:
Carte fotografiche
Fotografia:
Dizionario fotogr.
Fotocromatografia
Fotog. industriale
Fotog. ortocromat.
Fotog. p. dilettanti
Fotogrammetria
Fotosmaltografia
Processi fotomecc.
Proiezioni fotog.
Ricettario fotog.
Spettrofotometria
Gaz illuminante
Gioielleria, oreficeria
Imitazioni e succedanei
Incandescenza a gaz
Industria frigorifera
Litografia
Macchine per cucire
Marmista
Meccanica
Meccanico
Metalli preziosi
Modellatore meccan.
Naturalista preparat.
Operaio
Orologeria
Ostricoltura
Panificazione
Piante industriali
Id. tessili
Piccole industrie
Pietre preziose
Pirotecnia
Piscicoltura
Pomologia artificiale
Ricettario domestico
Id. industriale
Saggiatore
Saponi (Industria dei)
Seta (Industria d.)
Specchi (Fabbric.)
Stearica (Industria)
Tessuti di lana e cot.
Tipografia
Tintore
Tintura della seta
Tornitore meccanico
Trine a fuselli
Vernici, lacche, inch.
Vetro
Zucchero

Fisica e Chimica.

Acetilene
Acido solforico
Adulterazione alim.
Adulteraz. vino, aceto
Alcool
Analisi chimica qual.
Analisi vino
Id. volumetrica
Calore
Chimica
Id. agraria
Id. analitica
Id. appl. a. igiene
Id. clinica
Id. legale
Chimico industriale
Climatologia
Cognac
Concimi
Conservaz. sost. alim.
Dinamica
Disinfezione
Distillazione del legno
Id. delle vinacce
Elettrochimica
Energia fisica
Esplodenti
Farmacista
Farmacoterapia
Fisica
Fisica cristallografica
Fotografia (v. al gruppo *Industrie*)
Fulmini e parafulmini
Galvanoplastica
Galvanizzazione
Galvanostegia
Gravitazione
Igroscopi, igrom.
Latte, burro, cacio
Liquorista
Luce e colori
Id. e suono
Meteorologia
Microscopio
Olii veget. miner.
Ottica
Profumiere
Sieroterapia
Soda caustica, cloro.
Spettroscopio
Termodinamica
Terreno agrario
Tintore
Tintura di seta

Storia Naturale.

Acque miner. e term.
Anatom. e fisiol. comp.
Anatomia microscop.
Anatomia vegetale
Animali parass. uomo
Antropologia
Batteriologia
Biologia animale
Botanica
Cane
Cavallo
Coleotteri
Colombi domestici
Coniglicoltura
Cristallografia
Ditteri
Embriol e morfol. gen.
Fiori artificiali
Floricoltura
Fisica cristallografica
Fisiologia
Id. vegetale
Frutticoltura
Frutta minori
Funghi mangerecci
Geologia
Imenotteri ecc.
Insetti nocivi
Id. utili
Ittiologia
Lepidotteri
Majale
Malattie crittog.
Metalli preziosi
Mineralogia gener.
Id. descritt.
Naturalista preparat.
Naturalista viaggiat.
Orticoltura
Ostricoltura e mitil.
Paleoetnologia
Paleontologia
Piante e fiori
Pietre preziose
Piscicoltura
Pollicoltura
Pomologia
Protistologia
Selvicoltura
Sismologia
Tabacco
Tartufi e funghi
Tecnica protistol.
Uccelli canori
Vulcanismo
Zoologia

Medicina, Chirurgia, Igiene.

Acque miner. e term.
Analisi chimica qual.
Anatomia e fis. comp.
Anatomia microscop.
Anatomia topograf.
Animali parass. uomo
Antropometria
Aromatici
Assistenza infermi
Id. pazzi
Batteriologia
Biologia animale
Chimica appl. a. igiene
Chimica clinica
Chimica legale (toss.)
Chirurg. operativa
Climatologia
Disinfez. (Pratica d.)
Embriologia
Epilessia
Farmacista
Farmacoterapia
Fisiologia
Fototerapia
Idroterapia
Igiene della bocca
Id. del lavoro
Id. vita pubblica
Id. della pelle
Id. privata
Id. rurale
Id. scolastica
Id. veterinaria
Id. della vista
Immunità malattie
Impiego ipodermico
Infortuni d. montagna
Legislazione sanitaria
Luce e salute
Malatt. dei paesi caldi
Malattie del sangue
Massaggio
Materia medica
Medicatura antisett.
Medico pratico
Microbiologia
Microscopio
Morte vera e app.
Nevrastenia
Nutrizione bamb.
Organoterapia
Ortofrenia
Ostetricia
Pellagra
Protistologia
Psichiatria
Psicologia fisiol.
Psicoterapia
Rachitide
Radioterapia
Röntgen (Raggi)
Semejotica
Sieroterapia
Soccorsi d'urgenza
Spettrofotometria
Terapia infanzia
Tisici e sanatori
Ufficiale sanitario
Veleni
Zoonosi

Elettricità.

Cavi telegrafici
Correnti elettr. altern.
Distillazione del legno
Elettricità
Elettrotecnica
Elettrochimica
Fulmini e parafulmini
Galvanizzazione
Galvanoplastica
Galvanostegia
Illuminazione elettric
Magnetis. e elettricità.
Metallocromia
Röntgen (Raggi di)
Telefono
Telegrafia
Telegrafia senza fili
Unità assolute

Tecnologia, Ingegneria, Costruzioni, ecc.

Abitazioni anim. dom.
Architettura
Aritmetica e Geom. op.
Asfalto
Atlante di macchine
Automobilista
Calcestruzzo
Calci e cementi
Calderaio
Casa dell'avvenire
Case operaie
Ciclista
Coltivazione miniere
Conti e calcoli fatti
Cubatura legnami
Curve circolari
Decoraz. e indust. art.
Dinamica
Disegnatore meccan.
Disegno assonometr.
Id. geometrico
Id. industriale
Id. di projez. ort.
Id. (Gramm. del)
Dizionario tecnico
Fabbricati civili
Fabbro ferraio
Falegname-ebanista
Fognatura cittadina
Id. domestica
Fonditore in metalli
Fotogrammetria
Gaz illuminante
Gnomonica
Idraulica
Imitazioni e succed.
Incandescenza a gaz
Industrie (Piccole)
Infortuni sul lavoro (Mezzi p. prevenirli)
Ingegnere civile
Ingegneria legale
Lavori marittimi
Lavori in terra
Leggi lavori pubblici
Leghe metalliche
Macchine a vapore
Id. agricole
Id. per cucire
Macchinista e fuochist.
Marmista
Meccanica
Meccanico
Meccanismi (500)
Miniere
Modellatore meccanic.
Molini
Momenti resistenti
Montatore d. macchine
Operaio
Orologeria
Peso metalli
Prontuario d. agricoltore e d. ingegnere rurale
Prospettiva
Regolo calcolatore
Resistenza d. materiali
Scaldamento e ventil.
Siderurgia
Stereometria
Strumenti metrici
Tavole d'alligazione
Tempera e cementaz.
Termodinamica
Tornitore
Zolfo

Matematiche.

Algebra elementare
Id. compl. I anal.
Id. Id. II equaz.
Id. (Esercizi di)
Aritmetica pratica
Id. razionale
Id. (Eserc. di)
Id. e geom. d. op.
Astronomia
Id. nautica
Id. n. antico test.
Calcolo infin. I calc. diff
Id. II integrale
Id. III d. variaz.
Id. (Esercizi di)
Celerimensura
Compensazione errori
Computisteria
Conti e calcoli fatti
Cubatura legnami
Curve circolari
Determinanti
Disegno assonometr.
Disegno geometrico
Id. industriale
Id. di projezioni
Id. topografico
Economia matematica
Equilibrio corpi elast.
Eserciz. d. geom. elem.
Id. di Trigonom.
Euclide (L') emendato
Formulario di matem.
Fotogrammetria
Funzioni analitiche
Id. ellittiche
Geometr. anal. d. piano
Id. Id. d. spazio
Id. descrittiva
Id. metr. e trig.
Id. pratica
Id. proj. d. piano
Id. Id. d. spazio
Id. pura
Id. e trig. d. sfera
Gnomonica
Gruppi di trasformaz.
Gravitazione
Interesse e sconto
Logaritmi
Logica matematica
Logismografia
Matematica (compl. di)
Matematiche superiori
Metrologia
Peso metalli
Problemi di geometr.
Prospettiva
Ragioneria
Id. d. cooper.
Id. industrial.
Ragioniere (pront. d.)
Regolo calcolatore
Repertor. di matemat.
Stereometria
Strumenti metrici
Telemetria
Teoria dei numeri
Id. d. ombre
Termodinamica
Triangolazioni topog.

Amministrazione pubblica
Diritto e Giurisprudenza.

Assicurazione
Id. e stima danni
Avarie e sinistri mar.
Beneficenza
Bonifiche
Catasto
Chimica applicata
Codice del bollo
Id. doganale
Id. civile
Id. proced. civile
Id. commercio
Id. pen. e proc. pen.
Id. di marina
Id. pen. p. l'eserc.
Id. del teatro
Id. d. perito misur.
Cod. e leggi us. d'Italia
Computisteria
Conciliatore
Contabilità comunale
Id. dello Stato
Cooperative rurali
Cooperazione
Curatore dei fallimen.
Debito pubblico
Digesto
Diritti e dov. d. cittad.
Diritto amministrativ.
Id. civile
Id. commerciale
Diritto costituzionale
Id. Ecclesiastico
Id. Intern. pubbl.
Id. Id. privato
Id. penale
Id. Id. romano
Id. romano
Economia politica
Esattore comunale
Estimo dei terreni
Id. rurale
Fognatura cittadina
Giurato (Man. del)
Giurisdizione volont.
Giustizia amministr.
Igiene scolastica
Id. veterinaria
Imposte dirette
Infortuni sul lavoro
Ingegneria legale
Interesse e sconto
Ipoteche
Lavoro donne e fanc.
Legge comunale
Id. sui lav. pubbl.
Id. s. ordin. giud.
Id. infort. s. lavoro
Id. s propr. letter.
Id. s. diritti d'aut.
Id. s. priv. industr.
Legge s. sanità e sicurezza pubblica
Legge sulle tasse di registro e bollo
Legislazione sanitaria
Legislazione rurale
Logismografia
Mandato commerciale
Notaio
Ordinam. Stati d'Eur.
Id. Id. f. d'Eur.
Paga giornaliera
Posta
Produz. e commer. vino
Prontuario d. agricolt.
Id. d. ragion.
Proprietario di case
Ragioneria
Ragioneria d. Cooper.
Id. industriale
Ricchezza mobile
Scienza d. finanze
Scritture d'affari
Socialismo
Società di mut. soccor.
Id. industriali
Sociologia generale
Statistica
Testamenti
Trasporti e tariffe
Valori pubblici

Archeologia, Belle Arti.

Amatore oggett. d'arte
Anatomia pittorica
Antichità greche
Id. priv. d. rom.
Id. pubbl. rom.
Armi antiche
Araldica
Archeol. d. arte greca
Id. d. arte etr. rom.
Architettura
Armi antiche
Arti grafiche fotomec.
Atene
Calligrafia
Colori e pittura
Decoraz. e ind. artist.
Disegno
Id. (Gramm. del)
Fiori artificiali
Fotosmaltografia
Gioielleria, oreficeria
Guida numismatica
Litografia
Luce e colori
Majoliche e porcellane
Marmista
Mitologia
Monete greche
Id. romane
Monogrammi
Numismatica
Ornatista
Paleografia
Paleoetnologia
Pittura italiana
Id. ad olio
Prospettiva
Ristauratore dipinti
Scoltura
Storia dell'arte
Teoria d. ombre
Topografia di Roma
Vocabolarietto numis.
Vocabolario araldico

Storia e Geografia.

Acque minerali
Alpi
Astronomia (L') n. antico testamento
Atlante st. geog. d. Ital.
Id. geog. univers.
Cartografia
Climatologia
Commercio (Storia d.)
Cosmografia
Cristoforo Colombo
Cronologia
Id. scop. geog.
Dizionario alpino
Id. geografico
Dizionario dei comuni d'Italia
Dizionario biografico
Esercizi geografici
Etnografia
Geografia
Id. classica
Id. fisica
Id. commercial.
Geologia
Islamismo
Leggende popolari
Manzoni A.
Mare
Mitologia
Omero
Paleoetnologia
Prealpi bergamasche
Prontuario di geograf.
Rivoluzione francese
Shakespeare
Sismologia
Statistica
Storia antica
Id. d. arte militare
Id. del commercio
Id. d'Italia
Id. di Francia
Id. d'Inghilterra
Id. e cronologia
Topografia di Roma
Vulcanismo

Erudizione, Bibliografia, ecc.

Amatore oggetti d'art.
Id. di maioliche
Armi antiche
Atene
Autografi
Bibliografia
Bibliotecario
Classificaz. d. scienze
Crittografia
Dizionario bibliograf.
Id. biografico
Id. stenograf.
Id. abbreviat.
Enciclopedia Hoepli
Epigrafia latina
Errori e pregiudizi
Evoluzione (storia d.)
Grafologia
Leggende popolari
Litografia
Paleoetnologia
Paleografia
Raccoglitore
Stenografia
Stenografo
Tipografia

Filosofia, Pedagogia, Religione.

Bibbia
Buddismo
Didattica
Diritto ecclesiastico
Estetica
Etica
Evoluzione
Filosofia morale
Giardino infantile
Grafologia
Igiene scolastica
Imitazione Cristo
Logica
Mitologia
Psicologia
Id. fisiologica
Id. musicale
Protezione animali
Ortofrenia
Religioni dell'India
Sordomuto

Arte militare, Nautica.

Amatore oggetti d'art
Armi antiche
Attrezzatura navale
Avarie e sinistri mar.
Canottaggio
Codice cavalleresco
Costruttore navale
Disegno e costruz. navi
Doveri macchin. naval.
Duellante
Esplodenti
Filonauta
Flotte moderne
Ingegnere navale
Lavori marittimi
Macchinista navale
Marine da guerra
Marino
Meccanica del macchinista di bordo
Nautica stimata
Pirotecnia
Scherma
Storia arte militare
Telemetria
Ufficiale

Letteratura, Linguistica, Filologia.

Arabo parlato
Arte del dire
Conversaz. Ital.-Ted.
Id. Ital.-Fran.
Corrisp. comm. italian.
Id. Id. spagn.
Id. Id. franc.
Crittografia
Dantologia
Dialetti italici
Id. grechi
Dizion. abbrev. latine
Id. bibliografico
Id. Eritreo
Id. Milanese
Id. Olandese
Id. Tedesco
Id. univ. in 4 ling.
Dottrina pop. in 4 ling.
Enciclopedia Hoepli
Esercizi greci
Id. latini
Id. di traduzione della gramm. franc.
Esercizi di traduzione della gramm. tedesc.
Filologia classica
Florilegio poet. greco
Fonologia italiana
Id. latina
Fraseologia francese
Glottologia
Grammatica albanese
Grammat. dan.-norv.
Id. ebraica
Id. Francese
Id. Galla (Orom.)
Id. Greca
Id. Greca-mod.
Id. Inglese
Id. Italiana
Id. Latina
Id. Olandese
Id. Portoghese-Brasiliana
Grammat. Rumena
Id. Russa
Id. Slovena
Id. Spagnuola
Id. Svedese
Id. Tedesca
Id. Turca osm.
Leggende popolari
Letteratura albanese
Id. american.
Id. araba
Id. assira
Id. catalana
Id. dramm.
Id. ebraica
Id. egiziana
Id. francese
Id. greca
Id. indiana
Id. inglese
Id. italiana
Letteratura norveg.
Id. persiana
Id. provenz.
Id. romana
Id. spagnuol.
Id. tedesca
Id. ungherese
Id. slava
Lingua gotica
Lingue d'Africa
Id. neo-latine
Id. straniere
Metrica d. greci e rom.
Morfologia greca
Id. italiana
Omero
Paleografia
Relig. e ling. di India
Rettorica
Ritmica italiana
Sanscrito
Shakespeare
Sintassi francese
Sintassi latina
Stilistica
Stilistica latina
Tavole divina comm.
Tigrè
Traduttore tedesco
Verbi greci
Id. latini
Vocabol. lingua Russa
Volapuk

Musica, Sport.

Acrobatica e atletica
Alpinismo
Amatore oggetti d'art.
Armonia
Armi antiche
Automobilista
Ballo
Biliardo
Cacciatore
Cane (Allevatore del)
Canottaggio
Canto (Il)
Cantante
Cavallo
Chitarra
Ciclista
Codice cavalleresco
Dizionario alpino
Id. filatetico
Dizionario delle corse
Duellante
Filonauta
Furetto (Il)
Ginnastica femminile
Id. maschile
Id. (Storia d.)
Giuochi ginnastici
Giuoco del pallone
Infortuni d. montagna
Lawn-Tennis
Mandolinista
Nuotatore
Pianista
Proverbi sul cavallo
Psicologia musicale
Raccoglitore oggetti
Scacchi
Scherma
Storia della musica
Strumentazione
Strumenti ad arco

Elenco completo dei MANUALI HOEPLI *disposti in ordine alfabetico per materia.*

L. c.

Abitazione degli animali domestici, del Dott. U. BARPI, di pag. XVI-372, con 168 incisioni . . . . . 4 —

Abitazioni — *vedi* Fabbricati civili.

Abitazioni popolari — *vedi* Case operaie.

Abiti per signora (Confezione di) e l'arte del taglio, compilato da EMILIA COVA, di pag. VIII-91, con 40 tavole . 3 —

Abbreviature — *vedi* Dizion. abbreviature — Diz. stenografico.

Acetilene (L') di L. CASTELLANI 2.ª ediz. di p. XVI-164 . 2 —

Aceto — *vedi* Adulterazione.

Acido solforico, Acido nitrico, Solfato sodico, Acido muriatico (Fabbricazione dell'), del Dott. V. VENDER, di pag. VIII-312, con 107 incisioni e molte tabelle. . . . 3 50

Acque (Le) **minerali e termali del Regno d'Italia,** di LUIGI TIOLI. Topografia - Analisi - Elenchi - Denominazione delle acque - Malattie - Comuni in cui scaturiscono - Stabilimenti e loro proprietari - Acque e fanghi in commercio - Negozianti, di pag. XXII-552 . . . . . 5 50

Acrobatica e atletica di A. ZUCCA, di pag. XXX-267, con 100 tavole e 42 incisioni nel testo 6 50

Acustica — *vedi* Luce e suono.

Adulterazioni e falsificazioni (Dizionario delle) **degli alimenti,** del Dott. Prof. L. GABBA (è in lavoro la 2ª ediz.).

Adulterazioni (Le) **dei vino e dell'aceto** e mezzi come scoprirle, di A. ALOI, di pag. XII-227, con 10 incisioni, delle quali 4 colorate 2 50

Agricoltore (Prontuario dell') e dell'ingegnere rurale, dell'Ing. V. NICCOLI, 3ª edizione riveduta ed ampliata, di pagine XL-500, con 30 incisioni 5 50

— **(Il libro dell')** Agronomia, agricoltura, industrie agricole del Dott. A. BRUTTINI, di pag. XX-446 con 303 figure . 3 50

Agronomia, del Prof. CAREGA DI MURICCE, 3ª ediz. riveduta ed ampliata dall'autore, di pag. XII-210. . . . . 1 50

Agronomia e agricoltura moderna, di G. SOLDANI, 2ª ed. di pag. VIII-416 con 134 incisioni e 2 tav. cromolit. . . 3 50

Agrumi (Coltivazione, malattie e commercio degli), di A. ALOI, con 22 incisioni e 5 tavole cromolit., pag. XII-238 3 50

Alcool (Fabbricazione e materie prime), di F. CANTAMESSA di pag. XII-307, con 24 incisioni . . . . . 3 —

Alcool industriale, di G. CIAPETTI. Produzione dell'alcole industriale dal punto di vista dell'agricoltura italiana, applicazione dell'alcole denaturato alla fabbricazione dell'aceto e delle vinacce, alla produzione della forza motrice, al riscaldamento e illuminaz., con 105 ill., di pag. XII-262 . 3 —

Algebra complementare, del Prof. S. PINCHERLE:

Parte I. *Analisi Algebrica,* di pag. VIII-174 . . . . 1 50

Parte II. *Teoria delle equazioni,* pag. IV-169 con 4 inc. 1 50

L. c.

Algebra elementare, del Prof. S. PINCHERLE, 8ª ediz. di pag. VIII-210 e 2 incisioni 1 50

— **(Esercizi di),** del Prof. S. PINCHERLE, di pag. VIII-135, con 2 incisioni. 1 50

Alighieri (Dante) — *vedi* Dantologia.

Alimentazione, di G. STRAFFORELLO, di pag. VIII-122 . 2 —

Alimentazione del bestiame, dei Proff. MENOZZI E NICCOLI, di pag. XVI-400 con molte tabelle . . . . . 4 —

Allattamento — *vedi* Nutrizione del bambino.

Alligazione per l'oro e per l'argento — *vedi* Leghe - Tavole.

Alluminio (L'), di C. FORMENTI, di pag. XXVIII-324 . . . 3 50

Aloè — *vedi* Prodotti agricoli.

Alpi (Le), di J. BALL, trad. di I. CREMONA, pag. VI-120 . 1 50

Alpinismo, di G. BROCHEREL, di pag. VIII-312 . . . . 3 —

Amalgame — *vedi* Leghe metalliche.

Amatore (L') **di oggetti d'arte e di curiosità,** di L. DE MAURI, di 600 pag. adorno di numerose incis. e marche. Contiene le materie seguenti: Pittura - Incisione - Scoltura in avorio - Piccola scoltura - Vetri - Mobili - Smalti - Ventagli - Tabacchiere - Orologi - Vasellame di stagno - Armi ed armature - Dizionario complementare di altri infiniti oggetti d'arte e di curiosità (è in lavoro la 2ª edizione).

Amianto — *vedi* Imitazioni.

Amido — *vedi* Fecola.

Anagrammi. — *vedi* Enimmistica.

Analisi chimica qualitativa di sostanze minerali e organiche e ricerche tossicologiche, ad uso dei laboratori di chimica in genere e in particolare delle Scuole di Farmacia, del Prof. P. E. ALESSANDRI. 2ª ediz. intieramente rifatta, di pag. XII-384, con 14 inc. numerose tabelle e 5 tav. cromolitografiche 5 —

Analisi di sostanze alimentari. — *vedi* Chimica applicata all'Igiene.

Analisi delle Urine. — *vedi* Chimica clinica.

Analisi del vino, ad uso dei chimici e dei legali, del Dott. M. BARTH, traduzione del Prof. E. COMBONI, 2ª edizione riveduta ed ampliata, di p. XVI-140, con 8 inc. nel testo 2 —

Analisi volumetrica applicata ai prodotti commerciali e industriali, del Prof. P. E. ALESSANDRI, pag. X-342, con inc. 4 50

Ananas. — *vedi* Prodotti agricoli.

Anatomia e fisiologia comparate, del Prof. R. BESTA, di pag. VII-218 con 34 incisioni 1 50

Anatomia microscopica (Tecnica di), del Prof. D. CARAZZI, di pag. XI-211, con 5 incisioni 1 50

L. c.

Anatomia pittorica, del Prof. A LOMBARDINI, 2ª ediz. riveduta e ampliata, di pag. VIII-168, con 53 inc. . . . 2 —

Anatomia topografica, del Dott. Prof. C. FALCONE, di pag. XV-395, con 30 incisioni . . . . . 3 —

Anatomia vegetale, del Dottor A. TOGNINI, di pagine XVI-274 con 41 incisioni . . . . . 3 —

Animali da cortile, del Prof. P. BONIZZI, di pag. XIV-238 con 39 incisioni. (La 2ª ediz. è in preparazione).

Animali (Gli) **parassiti dell'uomo,** del Prof. F. MERCANTI, di pag. IV-179, con 33 incisioni 1 50

Antichità private dei romani, del Prof. N. MORESCHI. 3ª edizione interamente rifatta del Manuale di W. KOPP, di pag. XVI-181 con 7 incisioni 1 50

Antichità pubbliche romane di J. G. HUBERT, rifacimento delle antichità romane pubbliche, sacre e militari di W. KOPP, traduz. di A. WITTGENS, di pag. XIV-324 . . . 3 —

Antisettici — *vedi* Medicatura antisettica.

Antologia stenografica, di E. MOLINA (sistema Gabelsberger-Noe), contenente brani da S. A. R. Luigi Amedeo di Savoia, *La Stella Polare*, Gaetano Negri, Renato Fucini, Luigi Rasi, Pasquale Villari, Adolfo Padovan, Pietro Orsi, Anna Vertua Gentile, Alberto Boccardi, Onorato Roux, Avancino Avancini, Antonio Fogazzaro, di pag. XI-199 . 2 —

Antropologia, del Prof. G. CANESTRINI, 3ª ediz., di pag. VI-239 con 21 incisioni. 1 50

Antropometria, di R. LIVI, di pag. VIII-237 con 32 incis. 2 50

Apicoltura, del Prof. G. CANESTRINI, 3ª ediz. riveduta di pag. IV-215 con 43 incisioni . . . . . 2 —

Appalti — *vedi* Ingegneria legale.

Arabo parlato (L') in Egitto, grammatica, frasi, dialoghi e raccolta di oltre 6000 vocaboli del Prof. A. NALLINO, di pag. XXVIII-386 . . . . . 4 —

Araldica (Grammatica), ad uso degli italiani, compilata da F. TRIBOLATI, 4ª edizione con introduzione ed aggiunte di G. DI CROLLALANZA, di pag. XI-187, con 274 inc. . 2 50

— *vedi* Vocabolario araldico.

Aranci — *vedi* Agrumi.

Archeologia. Arte Greca, del Prof. I. GENTILE (esaurito). È in preparazione una nuova ediz. rifatta del Prof. S. RICCI

Archeologia e Storia dell'arte italica, etrusca e romana. 3ª ediz. intier. rifatta. Un vol. di testo di p. XXXIV-346 con 96 tav., a cura del Prof. S. RICCI e un vol. di 79 tav. e inc. a cura del Prof. I. GENTILE. 7 50

Architettura (Manuale di) **italiana,** antica e moderna, di A. MELANI, 4ª edizione completata ed arricchita, con 136 tav. e 67 incis. intercalate nel testo di pag. XXV-559 7 50

L. c.

Argentatura — *vedi* Galvanizzazione — Galvanoplastica — Galvanostegia — Metallocromia — Metalli preziosi — Piccole industr.

Aritmetica pratica, del Prof. Dott. F. PANIZZA. 2ª edizione riveduta, di pag. VIII-188 . . . . . 1 50

Aritmetica razionale, del Prof. Dott. F. PANIZZA, 4ª edizione riveduta di pag. XII-210 . . . . . 1 50

— **(Esercizi di),** del Prof. Dott. F. PANIZZA, di p. VIII-150 1 50

Aritmetica (L') e Geometria dell'operaio, di EZIO GIORLI, di pag. XII-183, con 74 figure . . . . . 2 —

Armi antiche (Guida del raccoglitore e dell'amatore di) di J. GELLI, di pag. VIII-388, con 9 tavole fuori testo, 432 incisioni nel testo e 14 tavole di marche 6 50

Armonia (Manuale di), del Prof. G. BERNARDI, con prefazione di E. ROSSI di pag. XII-288 . . . . . 3 50

Aromatici e Nervini nell'alimentazione. I condimenti, l'alcool (Vino, Birra, Liquori, Rosolii, ecc.). Caffè, Thè Matè, Guarana, Noce di Kola, ecc. — Appendice sull'uso del Tabacco da fumo e da naso; del Dott. A. VALENTÌ . . 3 —

Arte del dire (L'), di D. FERRARI, Manuale di rettorica per lo studente delle Scuole secondarie. 5ª ediz. corr., (10, 11 e 12 migliaio), pag. XVI-350 e quadri sinottici . . . 1 50

Arte della memoria (L'), sua storia e teoria (parte scientifica). Mnemotecnia Triforme (parte pratica) del Generale B. PLEBANI, di pag. XXXII-224 con 13 illustr. 2 50

Arte mineraria. — *vedi* Miniere (Coltivazione delle).

Arte salutare — *vedi* Memoriale dei Medici pratici.

Arti (Le) **grafiche fotomeccaniche,** ossia la Eliografia nelle diverse applicaz. (Fotozincotipia, fotozincografia, fotocromolitografia, otolitografia, fotocollografia, fotosilografia, tricromia, fotocollocromia, elioincisione, ecc. secondo i metodi più recenti, con un Dizionarietto tecnico e un cenno storico sulle arti grafiche; 3ª ediz. corr. e illustr. di pagine XVI-238 . . . . . 2 —

Asfalto (L'), fabbricazione, applicazione, dell'Ing. E. RIGHETTI, con 22 incisioni, di pag. VIII-152. . . . . 2 —

Assicurazione in generale, di U. GOBBI, di pag. XII-308. 3 —

Assicurazione sulla vita, di C. PAGANI, di pag. VI-161.. 1 50

Assicurazioni (Le) **e la stima dei danni** nelle aziende rurali, con appendice sui mezzi contro la grandine, del Dr. A. CAPILUPI, di pag. VIII-284, 17 incisioni 2 50

Assistenza degl'infermi nell'ospedale ed in famiglia, del Dott. C. Calliano, 2ª ediz., pag. XXIV-448, 7 tav. . . . 4 50

Assistenza dei pazzi nel manicomio e nella famiglia, del Dr. A. PIERACCINI, e prefaz. del prof. E. MORSELLI, pag. 250 2 50

Astronomia, di J. N. LOCKYER, nuova versione libera con note ed aggiunte del Prof. G. CELORIA, 4ª ediz. (esaurito, è in lavoro la 5ª edizione).

L. c.

Astronomia (L') nell'antico testamento. di G V. SCHIAPARELLI, di pag. 204 . . . . . 1 50

Astronomia nautica, del prof. G. NACCARI, di pag. XVI-320, con 45 incis. e tav. numeriche . . . . . 3 —

Atene. Brevi cenni sulla città antica e moderna, seguiti da un saggio di Bibliografia descrittiva e da una Appendice Numismatica, di S. AMBROSOLI, con un panorama e una pianta d'Atene, 22 tav. e varie incisioni nel testo . . . 3 50

Atlante geografico-storico d'Italia, del Dott. G. GAROLLO, 24 tav. con pag. VIII-67 di testo e un'appendice . . . 2 —

Atlante geografico universale, di R. KIEPERT, 26 carte con testo. *Gli Stati della terra* del Dott. G. GAROLLO. 10ª ediz. aumentata e corretta (dalla 91.000ª alla 100.000ª copia) pag. VIII-88 . . . . . 2 —

Atletica — *vedi* Acrobatica.

Atmosfera — *vedi* Igroscopi e igrometri.

Attrezzatura, manovra navale, segnalazioni marittime e Dizionarietto di Marina, di F. IMPERATO, 3ª edizione ampliata, di pag. XXIV-643, con 330 incis. e 28 tav. in cromolit. riproducenti le bandiere maritt. di tutte le naz. 6 50

Autografi (L'amatore d'), del conte E. BUDAN con 361 facsimili di pag. XIV-426 . . . . . 4 50

Autografi (Raccolte e raccoglit. di) in Italia di C. VANBIANCHI, di pag. XVI-376, 102 tav. di facsimili d'aut. e rit. . 6 50

Automobilista (Nanuale dell') **e guida del meccanico conduttore d'automobili.** Trattato sulla costruzione dei veicoli semoventi, di G. PEDRETTI, di pag. XXIV-480, con 181 incisioni 5 50

Avarie e sinistri marittimi (Manuale del regolatore e liquidatore di) del Rag. V. ROSSETTO. Appendice: Breve dizionario di terminologia tecnico navale e commerciale marittimo inglese-italiano. Ragguaglio dei pesi e misure inglesi con le italiane. Di pag. XV-496, con 25 fig. in 6 tav. 5 50

Avicoltura — *vedi* Animali da ortile — Colombi — Pollicoltura.

Avvelenamenti — *vedi* Veleni.

Bachi da seta, del Prof. F. NENCI. 3ª ediz. con note ed aggiunte, di pag. XII-300, con 47 incis. e 2 tav. . . . 2 50

Balistica — *vedi* Armi antiche — Esplodenti — Pirotecnia — Storia dell'arte militare.

Ballo (Manuale del) di F. GAVINA, di pag. VIII-249, con 92 figure. Contiene: Storia della danza - Balli girati - Cotillon - Danze locali - Feste di ballo - Igiene del ballo. 2 50

Bambini — *vedi* Nutrizione dei — Ortofrenia — Terapia.

Barbabietola da zucchero — *vedi* Zucchero.

L. c.

Batteriologia, dei Professori G. e N. CANESTRINI, 2ª ediz. in gran parte rifatta, di pag. X-274 con 37 incis. . . . 1 50

Beneficenza (Manuale della), del Dott. L. CASTIGLIONI, con appendice sulle contabilità delle istituzioni di pubblica beneficenza, del Rag. G. ROTA, di pag. XVI-340. . . . 3 50

Bestiame (Il) **e l'agricoltura in Italia,** del Prof. E. ALBERTI, di pag. VIII-312, con 22 zincotipie. 2 50

— Vedi Abitazioni di animali — Alimentazione d. bestiame — Cavallo — Coniglicoltura — Igiene veterinaria — Majale - Pollicoltura - Razze bovine - Zoonosi - Zootecnica.

Biancheria (Disegno, taglio e confezione di), Manuale teorico pratico ad uso delle scuole normali e professionali femminili e delle famiglie, di E. BONETTI, 3ª edizione riveduta, coll'aggiunta di 10 nuove tavole e di 6 prospetti per l'ingrandimento e l'impicciolimento dei modelli, di pag. XX-234, 60 tavole e 6 prospetti . . . . 4 —

Bibbia (Man. della), di G. M. ZAMPINI, di pag. XII-308 . 2 50

Bibliografia, di G. OTTINO, 2ª edizione riveduta, di pag. IV-166, con 17 incisioni . . . . . 2 —

Bibliotecario (Manuale del), di G. PETZHOLDT, tradotto sulla 3ª edizione tedesca, per cura di G. BIAGI e G. FUMAGALLI di pagine XX-364-CCXIII 7 50

Biliardo (Il giuoco del), di J. GELLI, di pag. XV-179, con 79 illustrazioni 2 50

Biografia — *vedi* Cristoforo Colombo — Dantologia — Dizionario biografico — Manzoni — Napoleone I — Omero — Shakespeare.

Biologia animale (Zoologia generale e speciale) per Naturalisti, Medici e Veterinarii del Dott. G. COLLAMARINI, di pag. X-426 con 23 tavole . . . . . 3 —

Bollo — *vedi* Codice del bollo — Leggi registro e bollo.

Bonificazioni (Manuale amministrativo delle) di C. MEZZANOTTI, di pag. XII-294. . . . . 3 —

Borsa (Operaz. di) — *vedi* Debito pubblico — Valori pubblici.

Boschi — *vedi* Selvicoltura.

Botanica, del Prof. I. D. HOOKER, traduzione del Prof. N. PEDICINO, 4ª ediz., di pag. VIII-134, con 68 incisioni . 1 50

Botti — *vedi* Enologia.

Bronzatura — *vedi* Metallocromia — Galvanostegia.

Bronzo — *vedi* Leghe metalliche.

Buddismo, di E. PAVOLINI, di pag. XVI-164 . . . . . 1 50

Burro — *vedi* Latte — Caseificio.

Cacciatore (Manuale del), di G. FRANCESCHI, 2ª edizione rifatta, di pag. XIII-315, con 41 incisioni 2 50

Cacio — *vedi* Bestiame — Caseificio — Latte, ecc.

Caffè — *vedi* Prodotti agricoli.

L. c.

Calcestruzzo (Costruzioni in) **ed in cementi armati,** di G. VACCHELLI, 2ª edizione, di pag. XVI-351 con 230 figure 4 —

Calci e Cementi (Impiego delle), per l'Ing. L. MAZZOCCHI di pag. XII-212 con 49 incisioni . . . . . 2 —

Calcolazioni mercantili e bancarie — *vedi* Conti e Calcoli fatti — Interesse e sconto — Prontuario del ragioniere — Monete ingl.

Calcolo infinitesimale, del Prof. E. PASCAL:

Parte I. *Calcolo differenziale,* 2ª edizione riveduta di pag. XII-311 con 10 incisioni . . . . . 3 —

„ II. *Calcolo integrale,* 2ª edizione completamente rifatta di pag. VIII-329 . . . . . 3 —

„ III. *Calcolo delle variazioni e calcolo delle differenze finite,* di pag. XII-300 . . . . . 3 —

— **Esercizi di calcolo infinitesimale** (Calcolo differenziale e integrale), del Prof. E. PASCAL, di pag. XX-372 . . . 3 —

Calderaio pratico e costruttore di caldaie a vapore, e di altri apparecchi industriali, di G. BELLUOMINI, di pag. XII-248, con 220 incisioni. . . . . 3 —

Calligrafia (Manuale di). Cenno storico, cifre numeriche, materiale adoperato per la scrittura e metodo d'insegnamento, con 55 tavole di modelli dei principali caratteri conformi ai programmi, del Prof. R. PERCOSSI, con 38 facsimili di scritture . . . . . 3 —

Calore (Il), del Dott. E. JONES, trad. di U. FORNARI, di pag. VIII-296, con 98 incisioni . . . . . 3 —

Campicello (Il) **scolastico.** Impianto e coltivazione. Manuale di agricoltura pratica per i Maestri, dei Dottori E. AZIMONTI e C. CAMPI, di pag. XI-175, con 126 incisioni 1 50

Cancelliere — *vedi* Conciliatore.

Candele — *vedi* Industria stearica.

Cane (Il) Razze mondiali, allevamento, ammaestramento, malattie con una appendice: I cani della spedizione polare di S. A. R. il Duca degli Abruzzi, di A. VECCHIO, 2ª edizione rifatta, di pag. XVI-442, con 152 inc. e 63 tavole delle quali 12 a colori pa disegni originali dell'autore . 7 50

Canottaggio (Manuale di), del Cap. G. CROPPI, di pagine XXIV-456, con 387 incis. e 91 tav. cromolit. 7 50

Cantante (Man. del). di L. MASTRIGLI, di pag. XII-132 . 2 —

Cantiniere (Il). Manuale di vinificazione per uso dei cantinieri, di A. STRUCCHI, 3ª edizione riveduta ed aumentata, con 52 incisioni unite al testo, una tabella completa per la riduzione del peso degli spiriti, ed un'Appendice sulla produzione e commercio del vino in Italia, di pag. XVI-256 2 —

Canto (Il) **nel suo meccanismo,** di P. GUETTA, di p. VIII-253, con 24 incisioni 2 50

Carborundum — *vedi* Imitazioni.

Carburo di calcio — *vedi* Acetilene.

L. c.

Carta (Industria della), dell'Ing. L. SARTORI, di pag. VII-326, con 106 incisioni e 1 tavola 5 50

Carte fotografiche, Preparazione e trattamento, di L. SASSI, di pag. XII-353 . . . . . 3 50

Carte geografiche — *vedi* Atlante.

Cartografia (Manuale teorico-pratico della), con un sunto della storia della Cartografia, del Prof. E. GELCICH, di pag. VI-257, con 37 illustrazioni . . . . . 2 —

Casa (La) **dell'avvenire,** dell'Ing. PEDRINI. Vade mecum dei costruttori, dei proprietari di case e degli inquilini. Raccolta ordinata di principî d'ingegneria sanitaria, domestica ed urbana, per la costruzione di case igieniche, civili, operaie e rustiche e per la loro manutenzione, di pag. XV-468, con 213 incisioni 4 50

Case coloniche — *vedi* Economia fabbricati rurali.

Case operaie e abitazioni popolari, di E. MAGRINI, (In lav.).

Caseificio, di L. MANETTI, 4ª ediz. nuovamente ampliata dal Dr. G. SARTORI di pag. XII-280, con 49 incisioni . 2 —

Catasto (Il nuovo) **italiano,** di E. BRUNI, di pag. VII-346 . 3 —

Cavallo (Il), del Colonnello C. VOLPINI, 3ª edizione rived. ed ampliata di pag. VI-233 con 48 tavole 5 50

Cavi telegrafici sottomarini. Costruzione, immersione, riparazione, dell'Ing. E. JONA, di pag. XVI-388, 188 fig. e 1 carta delle comunicazioni telegrafiche sottomarine . . 5 50

Cedri — *vedi* Agrumi.

Celerimensura e tavole logaritmiche a quattro decimali dell'Ing. F. BORLETTI, di pag. VI-148, con 29 incisioni . . 3 50

Celerimensura (Manuale e tavole di), dell'Ing. G. ORLANDI, di pag. 1200. con quadro generale d'interpolazioni . . . 18 —

Celluloide — *vedi* Imitazioni.

Cementazione — *vedi* Tempera.

Cementi armati — *vedi* Calcestruzzo — Calci e cementi.

Ceralacca — *vedi* Vernici e lacche.

Ceramiche — *vedi* Maioliche e porcellane — Fotosmaltografia.

Chimica, del Prof. H. E. ROSCOE, 5ª edizione rifatta da E. RICCI. di pag. XII-228, con 47 incisioni. 1 50

Chimica agraria, di A. ADUCCO, 2ª ediz. di pag. XII-512 3 50

Chimica analitica (Elementi scientifici di), di W. OSTWALD, trad. del Dott. BOLIS, di pag. XVI-234 . . . . . 2 50

Chimica applicata all'igiene. Guida pratica ad uso degli Ufficiali sanit.. Medici - Farmacisti - Commercianti - Laboratori d'igiene, di merciologia, ecc., di P. E. ALESSANDRI, di pag. XX-515, con 49 incisioni e 2 tav. 5 50

Chimica clinica, del Prof. R. SUPINO, di pagine XII-202. . 2 —

Chimica legale, (Tossicologia), di N. VALENTINI, di pagine XII-243 . . . . . 2 50

Chimico (Manuale del) **e dell'industriale.** Raccolta di tabelle, di dati fisici e chimici e di processi d'analisi tecnica,

L. c.

ad uso dei chimici analitici e tecnici, dei direttori di fabbriche, dei fabbricanti di prodotti chimici, degli studenti di chimica, ecc., ecc., del Dottor L. GABBA, 3ª edizione ampliata, riveduta ed arricchita delle tavole analitiche di H. WILL, di pag. XIX-457, con 12 tavole 5 50

Chiromanzia e tatuaggio, note di varietà, ricerche storiche e scientifiche, coll'appendice di un'inchiesta con risposte di Ferrero, Lombroso, Mantegazza, Morselli ed altri di G. L. CERCHIARI, di pag. XX-323, con XXIX tav. e 82 inc. 4 50

Chirurgia operativa (Man. di), dei Dottori R. STECCHI e A. GARDINI, di pag. VIII-322, con 118 incisioni . . . . . 3 —

Chitarra (Manuale pratico per lo studio della), di A. PISANI, di pag. XVI-116, con 36 figure e 25 esempi di musica. . . 2 —

Ciclista, di I. GHERSI, 2ª ediz. complet. rifatta del " Manuale del Ciclista „ di A. GALANTE, di pag. 244, 147 inc. . . . 2 50

Cimiteri — *vedi* Ingegneria legale.

Civiltà araba (Islamismo) del prof. ITALO PIZZI (in lav.).

Classificazione delle scienze, di C. TRIVERO, p. XVI-292 . 3 —

Climatologia, di L. DE MARCHI, pag. X-204 e 6 carte . . . 1 50

Cloruro di sodio — *vedi* Sale.

Codice cavalleresco italiano (Tecnica del duello), di J. GELLI, 9ª ediz. rifatta, di pag. XVI-283 . . . . . 2 50

Codice del bollo (Il). Nuovo testo unico commentato colle risoluzioni amministrative e le massime di giurisprudenza, ecc., di E. CORSI, di pag. C-564. . . . . 4 50

Codice civile del Regno d'Italia, accuratamente riscontrato sul testo ufficiale, corredato di richiami e coordinato dal Prof. Avv. L. FRANCHI, 2ª ediz. di pag. 232 . . . 1 50

Codice di commercio, accuratamente riscontrato sul testo ufficiale, corredato di richiami e coordinato dal Prof. Avv. L. FRANCHI, 2ª ediz. di pag. IV-158. . . . . 1 50

Codice doganale italiano con commento e note, dell'Avv. E. BRUNI, di pag. XX-1078 con 4 inc. 6 50

Codice di marina mercantile, secondo il testo ufficiale, corredato di richiami e coordinato dal Prof. Avv. L. FRANCHI, 2ª ediz. di pag. IV-290. . . . . 1 50

Codice metrico internazionale — *vedi* Metrologia.

Codice penale e di procedura penale, secondo il testo ufficiale, corredato di richiami e coordinato dal Prof. Avv. L. FRANCHI, 2ª ediz. di pag. IV-230. . . . . 1 50

Codice penale per l'esercito e penale militare marittimo, secondo il testo ufficiale, corredato di richiami e coordinato dal Prof. Avv. L. FRANCHI, 2ª ediz. di pag. 179 . . 1 50

Codice del perito misuratore. Raccolta di norme e dati pratici per la misurazione e la valutazione d'ogni lavoro edile, prontuario per preventivi, liquidazioni, collaudi, perizie, arbitramenti, degli Ingegn. L. MAZZOCCHI e E. MARZORATI, di pag. XIII-498 con 116 illustrazioni 5 50

L. c.

Codice di procedura civile, accuratamente riscontrato sul testo ufficiale, corredato di richiami e coordinato dal Prof. Avv. L. FRANCHI, 2ª ediz. di pag. 167 . . . . . 1 50

Codice sanitario — *vedi* Legislazione sanitaria.

Codice del teatro (Il). Vade-mecum legale per artisti lirici e drammatici, impresari, capicomici, direttori d'orchestra, direzioni teatrali, agenti teatrali, gli avvocati e per il pubblico, dell'Avv. TABANELLI, di pag. XVI-328 . . . . . 3 —

Codici e leggi usuali d'Italia, riscontrati sul testo ufficiale coordinati e annotati dal Prof. Avv. L. FRANCHI, raccolti in cinque grossi volumi legati in pelle flessibile . . . . . 36 —

Vol. I. Codice civile - di procedura civile - di commercio - penale - procedura penale - della marina mercantile - penale per l'esercito - penale militare marittimo (*otto codici*) 2ª edizione, di pag. VIII-1261 . . . . . 8 50

Vol. II. Parte I. Leggi usuali d'Italia. Raccolta coordinata di tutte le leggi speciali più importanti e di più ricorrente ad estesa applicazione in Italia; con annessi decreti e regolam. e disposte secondo l'ordine alfabetico delle materie. Dalla voce " Abbordi in mare „ alla voce " Istruz. pubblica (Legge Casati), „ (è in corso di stampa la 2ª ediz.

Vol. II. Parte II. Dalla voce: *Laghi pubblici* alla voce: *Volture catastali* con appen., p. VIII-1369-2982, 2 col. 12 —

Vol. III. Leggi e convenzioni sui diritti d'autore, raccolta generale delle leggi italiane e straniere e di tutti i trattati e le convenzioni esistenti fra l'Italia ed altri Stati a cura della Società italiana degli autori, 2ª ediz. interamente rifatta da L. FRANCHI, di p. VII-617 6 50

Vol. IV. Leggi e convenzioni sulle privative industriali. Disegni e modelli di fabbrica. Marchi di fabbrica e di commercio. Legislazione italiana. Legislazioni straniere. Convenzioni esistenti fra l'Italia ed altri Stati, di pag. VIII-1007 . . . . . 8 50

Cognac (Fabbricazione del) **e dello spirito di vino e distillazione delle fecce e delle vinacce,** di DAL PIAZ, con note di G. PRATO, 2ª ed. rifatta da F. A. SANNINO (in lav.).

Coleotteri italiani, del Dott. A. GRIFFINI, (Entomologia I) di pag. XVI-334, con 215 inc. . . . . 3 —

Collezioni — *vedi* Amatore d'oggetti d'arte — Amatore di maioliche — Armi antiche — Autografi — Dizionario filatelico.

Colombi domestici e colombicoltura, del Prof. P. BONIZZI, 2ª edizione rifatta a cura della Società Colombifila fiorentina di pag. X-211, con 26 figure . . . . . 2 —

Colorazione dei metalli — *vedi* Metallocromia.

Colori (La scienza dei) **e la pittura**, di L. GUAITA, p. 248 . 2 —

Colori e vernici, di G. GORINI, 3ª ediz. totalmente rifatta, per cura di G. APPIANI, di pag. X-282, con 18 incisioni 2 —

L. c.

Combustibili — *vedi* Imitazioni.
Commedia — *vedi* Letteratura drammatica.
Commerciante (Manuale del) ad uso della gente di commercio e degli Istituti d'Istruzione commerciale, corredato di oltre 200 moduli, quadri, esempi, tavole dimostrative e prontuari di C. DOMPE, di pag. VI-629 . . . . . 5 50
Commercio, (Storia del) di R. LARICE, di pag. XVI-336 . 3 —
Commissario giudiziale — *vedi* Curatore dei fallimenti.
Compensazione degli errori con speciale applicazione ai rilievi geodetici, di F. CROTTI, pag. IV-360 . . . . . 2 —
Complementi di geometria elementare, del Prof. di C. ALASIA, di pag. XV-244, con 117 figure 1 50
Complemento di matematica — (*vedi* Matematica).
Compositore-tipografo Manuale dell'allievo), di S. LANDI — *vedi* Tipografia, vol. II.
Computisteria, del Prof. V. GITTI:
Vol. I. Compustiteria commerciale, 5ª ediz., (9 e 10° migliaio) di pag. IV-184 . . . . . 1 50
Vol. II. Computist. finanziaria, 4ª ediz., pag. VIII-156 . . 1 50
Computisteria agraria, del Prof. L. PETRI, seconda edizione rifatta, di pag. VIII-210 . . . . . 1 50
Comuni del Regno d' Italia — *vedi* Dizionario.
Concia delle pelli ed arti affini, di G. GORINI, 3ª edizione interamente rifatta dal Dott. G. B. FRANCESCHI e G. VENTUROLI, di pag. IX-210 . . . . . 2 —
Conciliatore (Manuale del), dell'Avv. G. PATTACCINI. Guida teorico-pratica con formulario completo pel Conciliatore, Cancelliere, Usciere e Patrocinatore di cause. 4ª edizione ampliata dall'autore e messa in armonia con l'ultima legge 28 luglio 1895, di pag. XII-461 . . . . . 3 —
Concimi, del Prof. A. FUNARO, 2ª edizione rinnovata e accresciuta, di pag. XII-266 . . . . . 2 —
Concimi fosfatici — *vedi* Fosfati — Chimica agraria.
Concordato preventivo — *vedi* Curatore di fallimenti.
Confezione d'abiti — *vedi* Abiti.
Coniglicoltura pratica, di G. LICCIARDELLI, 2ª ediz., di pag. VIII-248, con 53 incisioni e 12 tavole in tricromia . 2 50
Conservazione delle sostanze alimentari, di G. GORINI, 3ª edizione intieramente rifatta dai Dott. G. B. FRANCESCHI e G. VENTUROLI, di pag. VIII-256 . . . . . 2 —
Consigli pratici — *vedi* Ricettario domestico — Industriale — Soccorsi d'urgenza.
Contabilità comunale, secondo le nuove disposizioni legislative e regolamentari (Testo unico 10 febbraio 1889 e R. Decr. 6 luglio 1890), del Prof. A. DE BRUN, pag. VIII-186 . 1 50
Contabilità domestica, Nozioni amministrativo-contabili ad uso delle famiglie e delle scuole femminili, del Rag. O. BERGAMASCHI, di pag. XVI-186 . . . . . 1 50

L. c.

Contabilità generale dello Stato, dell'Avv. E. BRUNI, 2ª edizione rifatta, pag. XVI-420 . . . . . 3 —

Contabilità delle istituzioni di p. beneficenza — *vedi* Beneficenza.

Conti e calcoli fatti, dell'Ing. I. GHERSI, 93 tabelle e istruzioni pratiche sul modo di usarle. (Misure, Pesi, Monete, Termometro, Gas e Vapori, Areometri, Alcoolometri, Soluzioni zuccherine, Pesi specifici, Legnami, Carboni, Metalli, Divisioni del tempo, Paga giornaliera, Interessi e Annualità, Rendita, Potenze e Radici, Poligoni e Poliedri regolari, Sfera, Circolo, Divisione della circonf., Pendenza, pag. 204. . 2 50

Contratti agrari — *vedi* Mezzeria.

Conversazione italiana e tedesca (Manuale di), ossia guida completa per chiunque voglia esprimersi con proprietà e speditezza in ambe le lingue, e per servire di *vade mecum* ai viaggiatori, di A. FIORI, 8ª edizione rifatta da G. CATTANEO, pag. XIV-400 . . . . . 3 50

Conversazione italiana-francese — V. *Fraseologia*

Cooperative rurali, di credito, di lavoro, di produzione, di assicurazione, di mutuo soccorso, di consumo, di acquisto di materie prime, di vendita di prodotti agrari. Scopo, costituzione, norme giuridiche, tecniche, amministrative, computistiche, di V. NICCOLI, pag. VIII-362 . . . . . 3 50

Cooperazione nella sociologia e nella legislazione, di F. VIRGILII, pag. XII-228 . . . . . 1 50

Correnti elettriche alternate semplici, bifasi e trifasi. Manuale pratico per lo studio, costruzione ed esercizio degli impianti elettrici, dell'Ing. A. MARRO, di pag. XIV-615-LXIV, con 218 incisioni e 46 tabelle 6 50

Corrispondenza commerciale poliglotta, di G. FRISONI, compilata su di un piano speciale nelle lingue italiana, francese, tedesca, inglese e spagnuola.

I. — **PARTE ITALIANA: Manuale di Corrispondenza Commerciale italiana** corredato di facsimili dei vari documenti di pratica giornaliera, seguito da un GLOSSARIO delle principali voci ed espressioni attinenti al Commercio, agli Affari marittimi, alle Operazioni bancarie ed alla Borsa, ad uso delle Scuole, dei Banchieri, Negozianti ed Industriali di qualunque nazione, che desiderano abilitarsi alla moderna terminologia e nella corretta fraseologia mercantile Italiana, di pag. XX-444 . . . . . 4 —

II. — **PARTE SPAGNUOLA: Manual de Correspondencia Comercial Espanola,** p. XX-440 . . . . . 4 —

L. c.

III. — **PARTE FRANCESE: Manuel de Correspondance commerciale française**, di pag. VXI-446 . . . . . 4 —

IV.— **PARTE INGLESE: A Manual of english Commercial correspondence**, p. XVI-448 . . . . . 4 —

V. — **PARTE TEDESCA: Handbuch der deutschen Handelskorrespondenz**, di pag. XV-460. . . . . 4 —

N.B. Sono 5 Manuali di corrispondenza, ognuno dei quali è la traduzione di uno qualunque degli altri quattro, per cui si fanno reciprocamente l'ufficio di chiave

Corse (Le), con un Dizionario delle voci più in uso, di G. FRANCESCHI, di pag. XII-305 . . . . . 2 50

— *vedi anche* Dizion. dei termini delle — Cavallo — Proverbi.

Cosmografia. *Uno sguardo all'Universo*, di B. M. LA LETA, pag. XII-197, con 11 incisioni e 3 tavole 1 50

Costituzione degli Stati — *vedi* Diritti e doveri — Ordinam.

Costruttore navale (Manuale del), di G. ROSSI, pag. XVI-517, con 231 fig. intercalate nel testo e 65 tabelle. . . . 6 —

Costruzioni — *vedi* Abitazioni — Architettura — Calcestruzzo — Case dell'avvenire — Case operaie — Fabbricati civili — Fognatura — Ingegnere civile — Lavori marittimi — Peso metalli — Resistenza dei materiali — Resistenza e pesi di travi metalliche.

Cotoni — *vedi* Prodotti agricoli.

Cremore di tartaro — *vedi* Distillazione.

Cristallo — *vedi* Specchi.

Cristallografia geometrica, fisica e chimica, applicata ai minerali, di E. SANSONI, p. XVI-367, 284 inc. nel testo . 3 —

Cristo — *vedi* Imitazione di Cristo.

Cristoforo Colombo, di V. BELLIO, pag. IV-136 e 10 incis. . 1 50

Crittogame — *vedi* Funghi — Malattie crittogamiche — Tartufi.

Crittografia (La) diplomatica, militare e commerciale, ossia l'arte di cifrare e decifrare le corrispondenze segrete. Saggio del conte L. GIOPPI, pag. 177 . . . . . 3 50

Cronologia delle Scoperte e delle esplorazioni geografiche dall'anno 1492 a tutto il secolo XX del Prof. L. HUGUES, di pag. VIII-487 . . . . . 4 50

Cronologia — *vedi* Storia e cronologia.

Cubatura dei legnami (Prontuario per la), di G. BELLUOMINI, 4ª ediz. corretta ed accresciuta, pag. 220. . . . . 2 50

Cuoio — *vedi* Concia delle pelli — Imitazioni.

Curatore dei fallimenti (Manuale teorico-pratico del) e del Commissario giudiziale nel concordato preventivo e procedura di piccoli fallimenti, dell'Avv. L. MOLINA, di p. XL-910 8 50

Curiosità — *vedi* Amatore di oggetti d'arte — Maioliche e porcellane — Armi antiche — Autografi.

L. c.

Curve circolari e raccordi. Manuale pratico per il tracciamento delle curve in qualunque sistema e in qualsiasi caso particolare nelle ferrovie, strade e canali e per il computo generali dei raccordi circolari con speciali applicazioni al tracciamento dei raddoppi del Binario delle derivazioni e degli scambi ferroviari (In sostituzione del manuale del KRÖNHKE), di C. FERRARIO, pag. XI-264, con 94 incis. . . 3 50

Dantologia, del Dott. G. A. SCARTAZZINI, 2ª edizione. Vita e Opere di Dante Alighieri, pag. VI-408 . . . . . 3 —

Danze — *vedi* Ballo.

Datteri — *vedi* Prodotti agricoli.

Debito (Il) **pubblico italiano.** Regole e modi per le operazioni sui titoli che lo rappresentano, di F. AZZONI, pag. VIII-376 3 —

Decorazione dei metalli — *vedi* Metallocromia.

Decorazioni del vetro — *vedi* Specchi — Fotosmaltologia.

Decorazioni e industrie artistiche, dell'Architetto A. MELANI, 2 volumi, pag XX-460, con 118 incisioni. . . . . 6 —

Denti — *vedi* Igiene della bocca.

Destrina — *vedi* Fecola.

Determinanti e applicazioni, di E. PASCAL, pag. VII-330 . 3 —

Diagnostica — *vedi* Semeiotica.

Dialetti italici. Grammatica, iscrizione, versione e lessico, di O. NAZARI, pagine XVI-364 . . . . . 3 —

Dialetti letterari greci (epico, neo-ionico, dorico, eolico), del Prof. G. BONINO, pag. XXXII-214 . . . . . 1 50

Didattica per gli alunni delle Scuole normali e pei maestri elementari, del Prof. G. SOLI, pag. VIII-314 . . . . . 1 50

Digesto (Il), del Prof. G. FERRINI, pag. IV-134 . . . . . 1 50

Dilettanti di pittura — *vedi* Pittura ad olio.

Dinamica elementare, di G. CATTANEO, p. VIII-146, 25 fig. 1 50

Dinamite — *vedi* Esplodenti.

Diritti e doveri dei cittadini, secondo le Istituzioni dello Stato, per uso delle pubbliche Scuole, del Prof. D. MAFFIOLI, 10ª edizione, (dal 26 al 30° migliaio) con una appendice sul Codice penale, pag. XVI-229 . . . . . 1 50

Diritti d'Autore — *vedi* Leggi sui.

Diritto amministrativo, giusta i programmi governativi ad uso d. Istituti tecnici, di G. LORIS, 5ª ed. pag. XX-474 3 —

Diritto civile (Compendio di), del Prof. G. LORIS, giusta i programmi governativi ad uso degli Istituti tecnici, 2ª ediz. riveduta, corretta ed ampliata, pag. XVI-385. . . . . 3 —

Diritto civile italiano, di C. ALBICINI, p. VIII-128 . . . 1 50

Diritto commerciale italiano, del Prof. E. VIDARI, 2ª edizione diligentemente riveduta, pag. X-448 . . . . . 3 —

Diritto comunale e provinciale — *vedi* Contabilità comunale — Diritto amministrativo — Legge comunale.

Diritto costituzionale, di F. P. CONTUZZI, 2ª ed. p. XVI-370 3 —

Diritto ecclesiastico, vigente in Italia. 2ª ediz. riveduta ed ampliata di G. OLMO, pag. XVI-483 . . . . . 3 —

L. c.

Diritto internazionale privato, dell'Avv. Prof. F. P. CONTUZZI, pagine XVI-322 . . . . . 3 —

Diritto internazionale pubblico, dell'Avv. Prof. F. P. CONTUZZI, pagine XII-320 . . . . . 3 —

Diritto penale, dell'Avv. A. STOPPATO, 2ª ediz., (in lavoro)

Diritto penale romano, di C. FERRINI, pag. VIII-360. . . 3 —

Diritto romano, di C. FERRINI, 2ª ediz. rif., pag. XVI-178 . 1 50

Disegnatore meccanico e nozioni tecniche generali di Aritmetica, Geometria, Algebra, Prospettiva, Resistenza dei materiali, Apparecchi idraulici, Macchine semplici ed a vapore, Prepulsori, ecc. per V. GOFFI, 3ª ed. riv., corretta e grandemente ampliata, pag. XIV-552, con 477 figure. . . 6 50

Disegno. I principii del Disegno, del Prof. C. BOITO, 4ª edizione, pag. IV-206, con 61 silografie. . . . . 2 —

Disegno (Grammatica del). Metodo pratico per imparare il disegno, di E. RONCHETTI, di pag. VI-190, con 34 figure, 62 schizzi intercalati nel testo e un atlante a parte con 45 lavagnette, 27 foglietti e 34 tavole. (Indivisibili) . . 7 50

Disegno assonometrico, del Prof. P. PAOLONI, pag. IV-122, con 21 tavole e 23 figure nel testo . . . . . 2 —

Disegno geometrico, del Prof. A. ANTILLI, 2ª ed., pag. VIII-88, con 6 figure nel testo e 27 tavole litografiche . . . . 2 —

Disegno, Teoria e Costruzione delle Navi, ad uso dei Progettisti e Costruttori di Navi - Capi tecnici, Assistenti e Disegnatori navali - Capi operai carpentieri - Alunni d'Istituti Nautici, di E. GIORLI, pag. VIII-238, con 310 incisioni . . 2 50

Disegno industriale, di E. GIORLI. Corso regolare di disegno geometrico e delle proiezioni. Degli sviluppi delle superfici dei solidi. Della costruzione dei principali organi delle macchine. Macchine utensili. 3ª ediz., pag. VIII-192, con 300 problemi risolti e 348 figure 2 50

Disegno di proiezioni ortogonali, del Prof. D. LANDI, di pagine VIII-152, con 192 incisioni . . . . . 2 —

Disegno topografico, del Capitano G. BERTELLI, 2ª ediz., pagine. VI-137, con 12 tavole e 10 incisioni . . . . . 2 —

Disinfezione (La pratica della) pubblica e privata per i Dottori P. E. ALESSANDRI e L. PIZZINI, 2ª edizione, pag. VIII-258, con 29 incisioni 2 50

Distillazione del legno (Lavorazione dei prodotti della). Acetone, Alcool metilico, Aldeide formica, Cloroformio, Acido acetico, Acetato di piombo, Acetato di sodio. *Industrie elettrochimiche.* Ossidi di piombo, Minio, Biacca, Soda caustica, Clorati, Cromati, dell' Ing. F. VILLANI, di pagine XIV-312 . . . . . 3 50

Distillazione delle Vinacce, e delle frutta fermentate. Fabbricazione razionale del Cognac. Estrazione del Cremore di Tartaro ed utilizzazione di tutti i resi-

L. c.

dui della distillazione, di M. DA PONTE, 2ª edizione rifatta, contenenti le leggi italiane sugli spiriti e la legge Austro-Ungarica, pag. XII-375, con 68 incisioni 3 50

Ditteri italiani, di PAOLO LIOY (*Entomologia III*), pag. VII-356, con 227 incisioni . . . . . 3 —

Dizionario alpino italiano. Parte 1ª: *Vette e valichi italiani*, dell'Ing. E. BIGNAMI-SORMANI. — Parte 2ª: *Valli lombarde e limitrofe alla Lombardia*, dell'Ing. C. SCOLARI, pag. XXII-310. . . . . 3 50

Dizionario di abbreviature latine ed italiane usate nelle carte e codici specialmente del Medio Evo, riprodotte con oltre 13000 segni incisi, aggiuntovi un prontuario di *Sigle Epigrafiche*. I monogrammi, la numerizzazione romana ed arabica e i segni indicanti monete, pesi, misure, ecc., per cura di ADRIANO CAPPELLI, Archivista-Paleografo presso il R. Archivio di Stato in Milano, pagine LXII-433, con elegante legatura in cromo 7 50

Dizionario bibliografico, di C. ARLIA, pag. 100 . . . . 1 50

Dizionario Biografico Universale, del Professor Dottor G. GAROLLO. (In lavoro).

Dizionario dei comuni del Regno d'Italia, secondo il Censimento del 10 febbraio 1901, compilato da B. SANTI, di pag. XLVI-175 . . . . . 3 —

Dizionario Eritreo (Piccolo) **Italiano-Arabo-Amarico,** raccolta dei vocaboli più usuali nelle principali lingue parlate nella Colonia Eritrea, di A. ALLORI, pag. XXXIII-203 . . 2 50

Dizionario filatelico, per il raccoglitore di francobolli con introduzione storica e bibliografica, di J. GELLI, 2ª ediz., con Appendice 1898-99, pag. LXIII-464 . . . . . 4 50

Dizionario fotografico pei dilettanti e professionisti, con oltre 1500 voci in 4 lingue, 500 sinonimi e 600 formule di L. GIOPPI, pag. VIII-600, 95 incisioni e 10 tavole 7 50

Dizionario geografico universale, del Prof. Dott. G. GAROLLO. 4ª edizione del tutto rifatta e molto ampliata, di pagine XII-1451 . . . . . 10 —

Dizionario gotico — *vedi* Lingua gotica.

Dizionario italiano-olandese e olandese-italiano, di A. NUYENS, in-16, di pag. XI-948 . . . . . 8 —

Dizionario milanese-italiano e repertorio italiano-milanese, di CLETTO ARRIGHI, pag. 912, a 2 colonne, 2ª ediz. 8 50

Dizionario Numismatico — *vedi* Vocabolarietto numismatico.

Dizionario rumeno — *vedi* Grammatica rumena.

Dizionario stenografico. Sigle e abbreviature del sistema Gabelsberger-Noe, di A. SCHIAVENATO, pag. XVI-156 . . 1 50

L. c.

Dizionario tascabile (Nuovo) **italiano-tedesco e tedesco-italiano**, compilato sui migliori vocabolari moderni, coll'accentuazione per la pronuncia dell'italiano, di A. FIORI, 3ª edizione, pag. 798, rifatta dal Prof. G. CATTANEO . 3 50

Dizionario tecnico in quattro lingue dell'Ing. E. WEBBER, 4 volumi:

Vol. I. Italiano-Tedesco-Francese-Inglese, 2ª ediz. completamente riveduta e aumentata di circa 2000 termini tecnici, pag. XII-553 . . . . . 6 —

Vol. II. Deutsch - Italienisch - Französisch - Englisch, 2ª edizione completamente riveduta ed aumentata di circa 2000 termini tecnici, di pag. 612 . . . . 6 —

Vol. III. Français-Italien-Allemand-Anglais, pag. 509 . . 4 —

Vol. IV. Englisch-Italian-German-French, pag. 659. . . 6 —

Dizionario tecnico-navale e commerciale marittimo inglese-italiano. — *Vedi* Avarie e sinistri marittimi.

Dizionario turco — *vedi* Grammatica turca.

Dizionario universale delle lingue italiana, tedesca inglese e francese. disposte in unico alfabeto, 1 volume di pag. 1200 a 2 colonne . . . . . 8 —

Dogane — *vedi* Codice doganale — Trasporti e tariffe.

Doratura — *vedi* Galvanizzaz. — Galvanostegia — Metallocromia.

Dottrina popolare, in 4 lingue, (Italiana, Francese, Inglese e Tedesca). Motti popolari, frasi commerciali e proverbi, raccolti da G. SESSA, 2ª edizione, pag. IV-112 . . . . . 2 —

Doveri del macchinista navale, e condotta della macchina a vapore marina ad uso dei macchinista navali e degli Istituti nautici, di M. LIGNAROLO, pag. XVI-303 . . . . . 2 50

Drammi — *vedi* Letteratura drammatica.

Duellante (Manuale del) in appendice al *Codice cavalleresco*, di J. GELLI, 2ª edizione, pag. VIII-256, con 26 tavole. . . 2 50

Ebanista — *vedi* Falegname — Modellatore mecc. — Operaio.

Educazione dei bambini — *vedi* Ortofrenia — Sordomuti.

Economia matematica (Introduzione alla), dei Prof. F. VIRGILII e C. GARIBALDI, pag. XII-210, con 19 incisioni . . 1 50

Economia politica, del Prof. W. S. JEVONS, traduzione del Prof. L. COSSA, 5ª ediz. riveduta, pag. XV-180 . . . . . 1 50

Edilizia — *vedi* Fabbric. civili — Ingegneria civ. — Ingegn. leg.

Elasticità dei corpi — *vedi* Equilibrio.

Elettricità, del Prof. FLEEMING JENKIN, traduz. del Prof. R. FERRINI, 3ª ediz. rived., pag. XII-257, con 40 incisioni . 1 50

Elettrochimica (Prime nozioni elementari di), del Professor A. COSSA, pagine VIII-104, con 10 incisioni 1 50

Elettrotecnica (Manuale di), di GRAWINKEL-STRECKER, traduzione italiana dell'Ing. FLAVIO DESSY, pagine XVI-816, con 346 figure 9 50

L. c.

Elettrochimiche (Industrie) — *vedi* Distillazione del legno.
Ematologia — *vedi* Malattie del sangue.

Embriologia e morfologia generale, del Prof. G. CATTANEO, pag. X-242, con 71 incisioni 1 50

Enciclopedia del giurista — *vedi* Codici e leggi usuali d'Italia.

Enciclopedia Hoepli (Piccola), in 2 grossi vol. di 3375 pag. di 2 col. per ogni pag., con Appendice (146740 voci) . . . . 20 —

Energia fisica, del Prof. R. FERRINI, pag. VIII-187, con 47 incisioni. 2ª edizione interamente rifatta 1 50

Enimmistica. Guida per comporre e per spiegare Enimmi, Sciarade, Anagrammi, Logografi, Rebus, ecc., di D. TOLOSANI (Bajardo), pag. XII-516, con 29 illustr. e molti esempi 6 50

Enologia, precetti ad uso degli enologi italiani, del Professor O. OTTAVI, 4ª edizione interamente rifatta da A. STRUCCHI, con una Appendice sul metodo della Botte unitaria pei calcoli relativi alle botti circolari, dell'Ing. agr. R. BASSI, pag. XVI-304, con 38 incisioni 2 50

Enologia domestica, di R. SERNAGIOTTO, pag. VIII-233 . 2 —

Entomologia di A. GRIFFINI E P. LIOY, 4 volumi (*vedi* Coleottori — Ditteri — Lepidotteri — Imenotteri).

Epigrafia latina. Trattato elementare con esercizi pratici e facsimili, con 65 tav. del Prof. S. RICCI, pag. XXXII-448 . 6 50
— *vedi* Dizionario di abbreviature latine.

Epilessia, Eziologia. Patogenesi, Cura, Dr. P. PINI, p. X-277 2 50

Equilibrio dei corpi elastici (Teoria matematica dello), di R. MARCOLONGO, di pag. XIV-366 . . . . . 3 —

Eritrea (L') dalle sue origini a tutto l'anno 1901. Appunti cronistorici con annessi 1 carta ed 1 schizzo, un'appendice di note geografiche e statistiche e di cenni sul Benadir e sui viaggi d'esplorazione di B. MELLI, di pag. XII-164 2 —

Eritrea — *vedi* Arabo parlato — Dizionario eritreo, — Grammatica galla — Lingue d'Africa — Prodotti del Tropico — Tigrè.

Errori e pregiudizi volgari, confutati colla scorta della scienza e del raziocinio da G. STRAFFORELLO, 2ª edizione accresciuta, pag. XII-196 . . . . . 1 50

Esame degli infermi — *vedi* Semeiotica.

Esattore comunale (Manuale dell'), ad uso anche dei Ricevitori provinciali, Messi esattoriali, Agenti imposte, ecc., del Rag. R. MAINARDI, 2ª ediz. rived. e ampl., pag. XVI-480 5 50

Esercizi geografici e quesiti, sull'Atlante geografico universale di R. Kiepert, di L. HUGUES, 3ª ediz. rifatta di pagine VIII-208 . . . . . 1 50

Esercizi sulla geometria elementare, del Prof. S. PINCHERLE, pag. VIII-130, con 50 incisioni 1 50

Esercizi sintattici francesi, con oltre cento tracce di componimento, numerosi temi di ricapitolazione e un indice alfabetico delle parole e delle regole, di D. RODARI, di pag. XII-403 . . . . . 3 —

L. c.

Esercizi greci, per la 4ª classe ginnasiale in correlazione alle *Nozioni elemen. di lingua greca*, del Prof. V. INAMA: del Prof. A. V. BISCONTI, 2ª ediz. rifatta, di p. XXVI-234 . 3 —

Esercizi latini con regole (Morfologia generale), del Prof. P. E. CERETI, pag. XII-332 . . . . . 1 50

Esercizi di stenografia — *vedi* Stenografia.

Esercizi di traduzione a complemento della grammatica francese, del Prof. G. PRAT, 2ª edizione, pag. VI-183 . . 1 50

Esercizi di traduzione con vocabolario a complemento della Grammatica tedesca, di G. ADLER, 2ª ed., p. VIII-234. 1 50

Esercizi ed applicazione di Trigonometria piana, con 400 esercizi e problemi proposti dal Prof. C. ALASIA, pag. XVI-292, con 30 incisioni 1 50

Esplodenti e modo di fabbricarli, di R. MOLINA, p. XX-300 2 50

Espropriazione — *vedi* Ingegneria legale.

Espropriazioni per causa di pubblica utilità, dell'Ingegnere ERNESTO SARDI. (In lavoro).

Essenze — *vedi* Profumiere — Liquorista — Ricettario ind.

Estetica, del prof. M. PILO, di pag. XX-260 . . . . . 1 50

Estimo dei terreni. Garanzia dei prestiti ipotecari e della equa ripartizione dei terreni, dell'Ing. P. FILIPPINI, pag. XVI-328, con 3 incisioni. . . . . 3 —

Estimo rurale, del Prof. CAREGA DI MURICCE, pag. VI-164. 2 —

Etica, (Elementi di) del Prof. G. VIDARI, di pag. XVI-334 . 3 —

Etnografia, di B. MALFATTI, 2ª ediz. inter. rifusa, p. VI-200. 1 50

Euclide (L') emendato del P. G. SACCHERI, traduzione e note di G. BOCCARDINI di pag. XXIV-126 con 55 inc. . 1 50

Evoluzione (Storia dell'), del Prof. CARLO FENIZIA, con breve saggio di Bibliografia evoluzionistica, pag. XIV-389 . . 3 —

Fabbricati civili di abitazione, dell'Ing. C. LEVI, 2ª ediz. rifatta, con 207 incis., e i Capitolati d'oneri approvati dalle principali città d'Italia, pag. XVI-412 . . . . . 4 50

Fabbricati rurali (Costruzione ed economia dei), di V. NICCOLI, di pag. XVI-335, con 125 figure 3 50

Fabbro — *v.* Aritmetica dell'operaio — Fonditore — Meccanico — Operaio — Tornitore.

Fabbro-ferraio (Manuale pratico del), di G. BELLUOMINI, opera necessaria ed indispensabile ai fabbri fucinatori, agli aggiustatori meccanici, armajuoli, carrozzieri, carradori, calderai, ed a tutti quelli che si occupano di lavori in ferro ed in acciaio, di pag. VIII-242, con 224 incisioni . 2 50

Falegname ed ebanista. Natura dei legnami, maniera di conservarli, prepararli, colorirli e verniciarli, loro cubatura, di G. BELLUOMINI, 3ª ed. di pag. X-223, con 104 incisioni . 2 —

L. c.

Fallimenti (*Vedi* Curatore di).
Fanciulli — (idioti, imbecilli, tardivi, ecc.) *v.* Ortofremia.
Farfalle — *vedi* Lepidotteri.

Farmacista (Manuale del), del Prof. P. E. ALESSANDRI, 2ª edizione interamente rifatta e aumentata, corredata di tutti i nuovi medicamenti in uso nella terapeutica, loro proprietà, caratteri, alterazioni, falsificazioni, usi, dosi, ecc., pag. XVI-731, con 142 tavole e 82 incisioni 6 50

Farmacoterapia e formulario, del Dott. P. PICCININI, di pag. VIII-382 . . . . . 3 50

Fecola (La), sua fabbricazione e sua trasformazione in Destrina, Glucosio, Sagou, e Tapioca artificiali. Amido di Maïs, di Riso e di Grano. Nozioni generali sulla sua fabbricazione. Appendice: Sulla coltura del Lupino, di N. ADUCCI, di pag. XVI-285, con 41 inc. intercalate nel testo 3 50

Ferrovie — *vedi* Codice doganale — Curve — Ingegneria legale Macchin. e Fuochista. — Trasporti e tariffe.
Filatelia — *vedi* Dizionario filatelico.

Filatura. Manuale di filatura, tessitura e lavorazione meccanica delle fibre tessili, di E. GROTHE, traduzione sull'ultima tedesca, pag. VIII-414, con 105 incisioni . . . . . 5 —

Filologia classica, greca e latina, del Prof. V. INAMA, di pag. XII-195 . . . . . 1 50

Filonauta. Quadro generale di navigazione da diporto e consigli ai principianti, con un Vocabolorio tecnico più in uso nel panfiliamento, del Cap. G. OLIVARI, pag. XVI-286 . . 2 50

Filosofia morale, del Prof. L. FRISO, 2ª edizione riveduta ed aumentata, di pag. XVI-350 . . . . . 3 —

Fillossera e le principali malattie crittogamiche della vite con speciale riguardo ai mezzi di difesa, del Dott. V. PEGLION, pag. VIII-302, con 39 incisioni . . . . . 3 —

Filugello — *vedi* Bachi da seta.

Fiori artificiali, Manuale del fiorista, di O. BALLERINI, pag. XVI-278, con 144 incisioni, e 1 tav. a 36 colori . . . 3 50
— *vedi anche* Pomologia artificiale.

Fisica, del Prof. O. MURANI, con 243 incisioni e 3 tavole, 6ª edizione, completamente rifatta del Manuale di Fisica di BALFOUR STEWART pag. XVI-411 . . . . . 2 —

Fisica cristallografica, W. VOIGT, trad. A. SELLA. (In lav.).

Fisiologia, di FOSTER, traduzione del Prof. G. ALBINI, 3ª edizione, pag. XII-158, con 18 incisioni 1 50

Fisiologia comparata — *vedi* Anatomia.

Fisiologia vegetale, del Dott. LUIGI MONTEMARTINI, pag. XVI-230, con 68 incisioni 1 50

Floricoltura (Manuale di), di C. M. Fratelli RODA, 3ª ed. riveduta ed ampliata da G. RODA, pag. VIII-262, con 98 inc. 2 50

Flotte moderne (Le) 1896-1900, di E. BUCCI DI SANTAFIORA. Complem. del Man. del Marino, di C. DE AMEZAGA, p. IV-204 5 —

L. c.

Fognatura cittadina, dell'Ing. D. SPATARO, pag. X-684, con 220 figure e 1 tavola in litografia . . . . . 7 —

Fognatura domestica, dell'Ing. A. CERUTTI, pag. VIII-421, con 200 incisioni . . . . . 4 —

Fonditore in tutti i metalli (Manuale del), di G. BELLUOMINI, 2ª edizione, pag. VIII-150, con 41 incisioni . . . . 2 —

Fonologia italiana, di L. STOPPATO, pag. VIII-102. . . . 1 50

Fonologia latina, del Prof. S. CONSOLI, pag. 208 . . . . 1 50

Foreste — *vedi* Ingegneria legale — Selvicoltura.

Formaggio — *vedi* Caseificio — Latte, burro e cacio.

Formole e tavole per il calcolo delle risvolte ad arco circolare, adattate alla divisione centesimale ad uso degli ingegneri, di F. BORLETTI, di p. XII-69, legato. . . 2 50

Formulario scolastico di matematica elementare (aritmetica, algebra, geometria, trigonometria), di M. A. ROSSOTTI, di pag. XVI-192 . . . . . 1 50

Fosfati, perfosfati e concimi fosfatici. Fabbricazione ed analisi del Prof. A. MINOZZI, di pag. XII-301 con 48 inc. 3 50

Fotocalchi — *vedi* Arti grafiche — Chimica fotografica — Fotografia industriale — Processi fotomeccanici.

Fotocollografia — *vedi* Processi fotomeccanici.

Fotocromatografia (La), del Dott. L. SASSI, pag. XXI-138, con 19 incisioni . . . . . 2 —

Fotografia industriale (La), fotocalchi economici per la riproduzione di disegni, piani, carte, musica, negative fotografiche, ecc., del Dott. LUIGI GIOPPI, pag. VIII-208, con 12 incisioni e 5 tavole fuori testo. 2 50

Fotografia ortocromatica, del Dott. C. BONACINI, pagine XVI-277, con incisioni e 5 tavole 3 50

Fotografia pei dilettanti. (Come dipinge il sole), di G. MUFFONE, 5ª edizione rifatta ed ampliata, pag. XX-383, con 99 incisioni e 11 tavole . . . . . 3 —

Fotogrammetria, Fototopografia praticata in Italia e applizione della fotogrammetria all'idrografia, dell'Ing. P. PAGANINI. pag. XVI-288, con 56 figure e 4 tavole. . . . 3 50

Fotolitografia — *vedi* Arti grafiche — Processi fotomecc.

Fotosmaltografia (La), applicata alla decorazione industriale delle ceramiche e dei vetri, di A. MONTAGNA, pag. VIII-200, con 16 incisioni nel testo . . . . . 2 —

Fototerapia e radioterapia — *vedi* Luce e salute.

Fototipografia — *vedi* Arti grafiche — Processi fotomecc.

Fragole *vedi* Frutta minori.

Francia — *vedi* Storia della Francia.

Francobolli — *vedi* Dizionario filatelico.

Fraseologia francese-italiana, di E. BAROSCHI SORESINI, pag. VIII-262 . . . . . 2 50

Fraseologia italiana-tedesca — *vedi* Conversazione — Dottrina popolare.

Frenastenia — *vedi* Ortofrenia.

L. c.

Frumento (Il), (come si coltiva o si dovrebbe coltivare in Italia) di E. AZIMONTI, 2ª edizione rifatta del Manuale " Frumento e mais „ di G. CANTONI, di pagine XVI-276 . 2 50

Frutta minori. Fragole, poponi, ribes, uva spina e lamponi, del Prof. A. PUCCI, pag. VIII-198, con 96 incisioni . . 2 50

Frutta fermentate — *vedi* Distillazione

Frutticoltura, del Prof. Dott. D. TAMARO, 3ª edizione, di pag. XVIII-219, con 81 incisioni . . . . . 2 —

Frutti artificiali — *vedi* Pomologia artificiale.

Fulmini e parafulmini, del Dott. Prof. CANESTRINI, pag. VIII-166, con 6 incisioni . . . . . 2 —

Funghi mangerecci e funghi velenosi, del Dott. F. CAVARA, di pag. XVI-192, con 43 tavole e 11 incisioni . . 4 50

Funzioni analitiche (Teoria delle), di G. VIVANTI, pagine VIII-432 (volume doppio) . . . . . 8 —

Funzioni ellittiche, del Prof. E. PASCAL, pag. 240 . 1 50

Fuochista — *vedi* Macchinista e fuochista.

Fuochi artificiali — *vedi* — Esplodenti — Pirotecnia

Furetto (Il). Allevamento razionale, Ammaestramento, Utilizzazione per la caccia, Malattie, di G. LICCIARDELLI. (In lavoro).

Gallinacei — *vedi* Animali da cortile — Colombi — Pollicoltura.

Galvanizzazione, pulitura e verniciatura dei metalli e galvanoplastica in generale. Manuale pratico per l'industriale e l'operaio riguardante la nichelatura, ramatura, doratura, argentatura, stagnatura, acciaiatura, galvanoplastica in rame, argento, oro, ecc., in tutte le varie applicaz. pratiche, di F. WERTH, di p. XVI-324, con 153 inc. 3 50

Galvanoplastica ed altre applicazione dell'elettrolisi. Galvanostegia, Elettrometallurgia, Affinatura dei metalli, Preparazione dell'alluminio, Sbianchimento della carta e delle stoffe, Risanamento delle acque, Concia elettrica delle pelli, ecc., del Prof. R. FERRINI, 3ª edizione, completamente rifatta, pag. XII-417, con 45 incisioni . . . . . 4 —

Galvanostegia, dell'Ing. I. GHERSI. Nichelatura, argentatura, doratura, ramatura, metallizzazione, ecc. pag. XII-324, con 4 incisioni 3 50

Gastronomia (Terminologia gastronomica italiana e francese) di E. BORGORELLO, con 300 Menus. (In lavoro).

Gaz illuminante (Industria del), di V. CALZAVARA, pag. XXXII-672, con 375 incisioni e 216 tabelle 7 50

— *vedi* Incandescenza a gaz.

Gelsicoltura, del Prof. D. TAMARO, pag. XVI-175 e 22 inc. 2 —

Geografia, di G. GROVE, traduzione del Prof. G. GALLETTI, 2ª edizione riveduta, pag. XII-160, con 26 incisioni . . 1 50

L. c

Geografia classica, di H. F. TOZER, traduzione e note del Prof. I. GENTILE, 5ª edizione, pag. IV-168 . . . . . 1 50

Geografia commerciale economica. *Europa, Asia, Oceania, Africa, América,* di P. LANZONI, 2ª edizione, di pag. VII-370 . . . . . 3 —

Geografia fisica, di A. GEIKIE, traduzione di A. STOPPANI, 3ª edizione, pag. IV-132, con 20 incisioni 1 50

Geologia, di A. GEIKIE, traduzione di A. STOPPANI, quarta edizione, riveduta sull'ultima edizione inglese da G. MERCALLI, pag. XII-176, con 47 incisioni 1 50

Geometria analitica dello spazio, del Prof. F. ASCHIERI, pag. VI-196, con 11 incisioni. 1 50

Geometria analitica del piano, del Prof. F. ASCHIERI, di pag. VI-194, con 12 incisioni 1 50

Geometria descrittiva, del Prof. ASCHIERI, pag. VI-222, con 103 incisioni, 2ª edizione rifatta. 1 50

Geometria elementare — *vedi* Esercizi di Geometria pura — Complementi di Geometria — Problemi di Geometria elementare.

Geometria e trigonometria della sfera, del Prof. C. ALASIA, pag. VIII-208, con 34 incisioni 1 50

Geometria metrica e trigonometria, del Prof. S. PINCHERLE, 6ª edizione, pag. IV-158, con 47 incisioni. . . 1 50

— *vedi anche* Esercizi di Trigonometria.

Geometria pratica, dell'Ing. Prof. G. EREDE, 3ª edizione riveduta ed aumentata, pag. XII-258, con 134 incis. . . 2 —

Geometria projettiva del piano e della stella, del Prof. F. ASCHIERI, 2ª edizione, pag. VI-228, con 86 incisioni. . 1 50

Geometria projettiva dello spazio, del Prof. F. ASCHIERI, 2ª edizione rifatta, pag. VI-264, con 16 incisioni . . . 1 50

Geometria pura elementare, del Prof. S. PINCHERLE, 6ª edizione, con l'aggiunta delle figure sferiche, pag. VIII-176, con 121 incisioni 1 50

Ghiaccio — *vedi* Industria frigorifera.

Giardino (Il) infantile, di P. CONTI, pag. IV-213, 27 tav. 3 —

Ginnastica (Storia della), di F. VALLETTI, pag. VIII-184 . 1 50

Ginnastica femminile, di F. VALLETTI, pag. VI-112, 67 ill. 2 —

Ginnastica maschile (Manuale di), per cura di J. GELLI, pag. VIII-108, con 216 incisioni . . . . . 2 —

— *vedi anche* Giuochi ginnastici.

Gioielleria, oreficeria, oro, argento e platino, di E. BOSELLI, pag. 336, con 125 incisioni. . . . . 4 —

— *vedi anche* Metalli preziosi — Pietre preziose.

L. c

Giuochi ginnastici per la gioventù delle Scuole e del popolo, di F. GABRIELLI, pag. XX-218, con 24 tavole . . 2 50

Giuoco (Il) **del pallone e gli altri affini.** Giuoco del calcio (Foot-Ball), della palla a corda (Lawn-Tennis), della palla al muro (Pelota), della palla a maglio e dello sfratto, di G. FRANCESCHI, di pag. VIII-214, con 34 incisioni . . 2 50

Giurato, (Manuale per il) del D.r A. SETTI. 2ª edizione rifatta, di pag. XIV-246 . . . . . 2 50

Giurisdizione (La) **in camera di consiglio,** del Dottor A. FORMENTANO. (In lavoro).

Giustizia amministrativa. Principî fondamentali, Competenze dei Tribunali ordinari, Competenza della IV Sezione del Consiglio di Stato e delle Giunte provinciali amministrative e relativa procedura, di C. VITTA, p. XII-427 . 4 —

Glottologia, del Prof. G. DE GREGORIO, pag. XXXII-318 . 3 —

Glucosio — *vedi* Fecola.

Gnomonica ossia **l'arte di costruire orologi solari,** lezioni popolari di B. M. LA LETA, pag. VIII-160, con 19 figure. 2 —

Gomma elastica — *vedi* Imitazioni.

Grafologia, di C. LOMBROSO, pag. V-245 e 470 fac-simili . 3 50

Grammatica albanese con le poesie rare di Variboda, del Prof. V. LIBRANDI, pag. XVI-200 . . . . . 3 —

Grammatica Araba — *vedi* Arabo parlato.

Grammatica araldica - *vedi* Araldica — Vocabolario araldico.

Grammatica ed esercizi pratici della lingua danese-norvegiana con un supplemento contenente le principali espressioni tecnico-nautiche ad uso degli ufficiali di marina di G. FRISONI, pag. XX-488 . . . . . 4 50

Grammatica ed esercizi pratici della lingua ebraica, del Prof. I. LEVI fu ISACCO, pag. 192 . . . . . 1 50

Grammatica francese, del Prof. G. PRAT, seconda edizione riveduta, pag. XII-299 . . . . . 1 50

Grammatica e dizionario della lingua dei Galla (oromonica), del Prof. E. VITERBO:

Vol. I. Galla-Italiano, pag. VIII-152 . . . . . 2 50

Vol. II. Italiano-Galla, pag. LXIV-106 . . . . . 2 50

Grammatica gotica — *vedi* Lingua gotica.

Grammatica greca. (Nozioni elementari di lingua greca), del Prof. INAMA. 2ª edizione, pag. XVI-208 . . . . . 1 50

Grammatica della lingua greca moderna, del Prof. R. LOVERA, pag. VI-154 . . . . . 1 50

Grammatica inglese, del Prof. L. PAVIA, pag. XII-260 . 1 50

Grammatica italiana, del Prof. T. CONCARI, 2ª edizione riveduta, pag. XVI-230 . . . . . 1 50

Grammatica latina, L. VALMAGGI, 2ª ediz., pag. VIII-256 1 50

Grammatica della lingua olandese, M. MORGANA, p. VIII-124 3 —

L. c.

Grammatica ed esercizi pratici della lingua portoghese-brasiliana, del Prof. G. FRISONI, pag. XII-267 . . . . 3 —

Grammatica e vocabolario della lingua rumena, del Prof. R. LOVERA, pag. VIII-200. . . . . 1 50

Grammatica russa, del Prof. VOINOVICH, pag. X-272 . . 3 —

Grammatica sanscrita — *vedi* Sanscrito.

Grammatica della lingua slovena. Esercizi e vocabolario del Prof. BRUNO GUYON, pag. XVI-314 . . . . . 3 —

Grammatica spagnuola, del Prof. PAVIA, 2ª edizione riveduta dall'autore, di pag. XII-194 . . . . . 1 50

Grammatica della lingua svedese, di E. PÀROLI, p. XV-293 3 —

Grammatica tedesca, del Prof. PAVIA, 2ª ed., di p. XVIII-272 1 50

Grammatica Tigrè — *vedi* Tigrè italiano.

Grammatica turca osmanli, con paradigmi, crestomazia, e glossario, di L. BONELLI, pag. VIII-200 e 5 tavole . . 3 —

Grandine — *vedi* Assicurazioni.

Granturco — *vedi* Frumento e mais — Industria dei molini.

Gravitazione. Spiegazione elementare delle principali perturbazioni nel sistema solare, di Sir G. B. AIRY, traduzione di F. PORRO, con 50 incisioni, pag. XXII-176 . . 1 50

Grecia antica — *vedi* Archeologia (Arte greca) — Mitologia greca — Monete greche — Storia antica.

Gruppi continui di trasformazioni (Parte generale della teoria), di E. PASCAL, di pag. XI-378 . . . . . 3 —

Guida numismatica universale, contenente 6278 indirizzi e cenni storico-statistici di collezioni pubbliche e private, di numismatici, di società e riviste numismatiche, di incisioni, di monete e medaglie e di negozianti di monete e libri di numismatica, di F. GNECCHI. Quarta ediz., di pag. XV-612 8 —

Guttaperca — *vedi* Imitazioni.

Humus (L'), la fertilità e l'igiene dei terreni culturali, del Prof. A. CASALI, pag. XVI-210 . . . . . 2 —

Idraulica, T. PERDONI, pag. XXVIII-392 con 301 fig. e 3 tav. 6 50

Idrografia — *vedi* Fotogrammetria.

Idroterapia, di G. GIBELLI, pag. IV-238, con 30 incis. . . 2 —

— *vedi anche* Acque minerali e termali del Regno d'Italia.

Igiene della Bocca e dei Denti, nozioni elementari di Odontologia, di L. COULLIAUX, di pag. XVI-330, e 23 inc. 2 50

Igiene del lavoro, di TRAMBUSTI A. e SANARELLI, pagine VIII-262, con 70 incisioni. 2 50

Igiene della pelle, di A. BELLINI, pag. XVI-240, 7 incis. . 2 —

Igiene privata e medicina popolare ad uso delle famiglie, di C. BOCK, 2ª edizione italiana curata dal Dott. GIOV. GALLI, pag. XVI-272 . . . . . 2 50

Igiene rurale, di A. CARRAROLI, pagine X-470 . . . . 3 —

Igiene scolastica, di A. REPOSSI 2ª ediz., pag. IV-246. . 2 —

Igiene veterinaria, del Dott. U. BARPI, pag. VIII-228 . . 2 —

Igiene della vista sotto il rispetto scolastico. del Dott. A. LOMONACO, pag. XII-272. . . . . 2 50

L. c.

Igiene della vita pubblica e privata, G. FARALLI, p. XII-250 2 50

Igroscopi, igrometri, umidità atmosferica, del Prof. P. CANTONI, pag. XII-142, con 24 incisioni e 7 tabelle . . 1 50

Illuminazione — *vedi* Acetilene — Gaz. illum. — Incandescenza.

Illuminazione elettrica (Impianti di), Manuale pratico dell'Ing. E. PIAZZOLI, 5ª ediz. interamente rifatta, (9-10 migliaio) seguita da un'appendice contenente la legislazione italiana relativa agli impianti elettrici, di pag. 606, con 264 incisioni, 90 tabelle e 2 tavole 6 50

Imbalsamatore — *vedi* Naturalisia preparatore — Naturalista viaggiatore — Zoologia.

Imenotteri, Neurotteri, Pseudoneurotteri, Ortotteri e Rincoti italiani, del Dott. E. GRIFFINI (Entomologia IV), pag. XVI-687, con 243 incisioni 4 50

Imitazione di Cristo (Della), Libri quattro di GIO. GERSENIO, volgarizzamento di CESARE GUASTI, con proemio e note di G. M. ZAMPINI, pag. LVI-396 . . . . . 3 50

Imitazioni e succedanei nei grandi e piccoli prodotti industriali. Pietre e materiali da costruzione, Materiali refrattarii, Carborundum, Amianto, Pietre e metalli preziosi, Galvanoplastica, Cuoio, Linoleum, Seta e fibre tessili diverse, Paste da carta, Materie plastiche, Colle e gomme, Gomma elastica e Guttaperca, Avorio, Corno, Ambra, Madreperla, Celluloide, Viscoso, Cere e grassi, Materie concianti, Legno, Agglomerati di carbone, di segatura, di sughero, Polvere pirica, Caffè, Profumi, Vetrerie, ecc., dell'Ing. I. GHERSI, di pag. XVI-591, con 90 incisioni . 6 50

Immunità e resistenza alle malattie, di A. GALLI VALERIO, pag. VIII-218. . . . . 1 50

Impalcature — *vedi* Costruzioni.

Impiego ipodermico e la dosatura dei rimedi, Manuale di terapeutica del Dott. G. MALACRIDA, pag. 305 . . . 3 —

Imposte dirette (Riscoss. delle), E. BRUNI, pag. VIII-158. 1 50

Incandescenza a gaz, (Fabbricazione delle reticelle) di L. CASTELLANI, pag. X-140, con 33 incisioni. . . . . 2 —

Inchiostri — *vedi* Ricettario industriale — Vernici ecc.

Incisioni — *vedi* Amatore d'oggetti d'arte e di curiosità.

Indovinelli — *vedi* Enimmistica.

Industria (L') **frigorifera** di P. ULIVI. Nozioni fondamentali, macchine frigorifere, raffreddamento dell'aria, ghiaccio artificiale e naturale, dati e calcoli numerici, nozioni di fisica e cenni sulla liquefazione dell'aria e dei gaz, di pagine XII-168, con 36 figure e 16 tabelle . . . . . 2 —

Industrie elettrochimiche — *vedi* Distillazione del legno.

Industrie (Piccole). Scuole e musei industriali - Industrie agricole e rurali - Industrie manifatturiere ed artistiche, di I. GHERSI, di pag. XII-372 . . . . . 3 50

Infanzia — *vedi* Terapia delle malattie dell' — Giardino infantile — Nutrizione — Ortofrenia — Sordomuto.

Infezione — *vedi* Disinfezione — Medicatura antisettica.

L. c.

Infortunii sul lavoro — *vedi* Legge sugli.

Infortunii della montagna (Gli). Manuale pratico degli Alpinisti, delle guide e dei portatori, del Dott. O. BERNHARD, traduzione con aggiunte del Dott. R. CURTI, di pag. XVIII-60, con 65 tav. e 175 figure dimostrative . . 3 50

Infortuni sul lavoro, (Mezzi tecnici per prevenirli) di E. MAGRINI, di pag. XXXII-252, con 257 incisioni . . . . 3 —

— *vedi anche* Leggi per gli.

Ingegnere agronomo — *vedi* Agronomia — Prontuario dell'agric.

Ingegnere civile. Manuale dell'ingegnere civile e industriale, di G. COLOMBO, 20ª ediz. modificata e aumentata, (52º al 54º migliaio), con 227 fig. e una tavola, pag. XIV-436 . 5 50

Il medesimo tradotto in francese da P. MARCILLAC . 5 50

Ingegnere navale. Prontuario di A. CIGNONI, pag. XXXII-292, con 36 figure. Legato in pelle 5 50

Ingegnere rurale (Prontuario dell') — *Vedi* Agricoltore.

Ingegneria legale per tecnici e giuristi (Manuale di), dell'AVV. A. LION. Commento ed illustrazione con la più recente giurisprudenza: Responsabilità - Perizia - Servitù - Piani regolatori e di ampliamento - Legge di sanità - Regolamenti d'igiene ed edilizii - Espropriazione - Miniere - Foreste - Catasto - Privativa industriale - Acque - Strade - Ferrovie - Tramvay - Bonifiche - Telefoni - Appalti - Riparazioni - Cimiteri - Derivazioni di acque pubbliche - Monumenti d'arte e d'antichità, ecc., pag. VIII-552 . . . . . 5 50

Inghilterra — *vedi* Storia d'Inghilerra.

Insegnamento (L') dell'Italiano nelle Scuole Secondarie. Esposizione teorico-pratica con esempi, del Prof. C. TRABALZA, di pag. XVI-254 . . . . . 1 50

Insetti nocivi, del Prof. F. FRANCESCHINI, pag. VIII-264, con 96 incisioni . . . . . 2 —

Insetti utili, del Prof. F. FRANCESCHINI, di pag. XII-160, con 43 incisioni e 1 tavola . . . . . 2 —

Interesse e sconto, del Prof. E. GAGLIARDI, 2ª edizione rifatta e aumentata, pagine VIII-198 . . . . . 2 —

Inumazioni — *vedi* Morte vera.

Ipnotismo — *vedi* Magnetismo — Spiritismo — Telepatia.

Ipoteche (Man. per le), di A. RABBENO, pag. XVI-247 . . . 1 50

Islamismo (L') del Prof. I. PIZZI, di pag. VIII-494. . . . 3 —

Ittiologia italiana, del Dott. A. GRIFFINI, con 244 incis. Descriz. dei pesci di mare e d'acqua dolce, di p. XVIII-469 4 50

— *vedi anche* Piscicoltura — Ostricoltura.

Lacche — *vedi* Vernici ecc.

Latte, burro e cacio. Chimica analitica applicata al caseificio, del Prof. SARTORI, pag. X-162, con 24 incisioni . 2 —

Lavori femminili — *vedi* Abiti per signora — Biancheria — Macchine da cucire — Monogrammi — Trine a fuselli.

Lavori marittimi ed impianti portuali, di F. BASTIANI, di pag. XXIII-424, con 209 figure 6 50

Lavori pubblici — *vedi* Leggi sui lavori pubblici.

L. c.

Lavori in terra (Manuale di), dell'Ing. B. LEONI, pag. XI-305, con 38 incisioni . . . . . 3 —

Lavoro (Il) **delle donne e dei fanciulli.** Nuova legge e regolamento 19 giugno 1902 — 28 febbraio 1903. Testo atti parlamentari e commento, per cura dell'Avv. E. NOSEDA di pag. XV-174 . . . . . 1 50

Lawn-Tennis, di V. BADDELEY, prima traduzione italiana con note e aggiunte del trad., pag. XXX-206, con 13 illustr. 2 50

Legge (La nuova) **comunale e provinciale,** annotata da E. MAZZOCCOLO, 4ª edizione, interamente rifatta con l'aggiunta del regolamento e di 2 indici, pag. XII-820 . . . 7 50

Legge sui lavori pubblici e regolamenti, di L. FRANCHI, pag. IV-110-CXLVIII 1 50

Legge lavoro donne e fanciulli — *vedi* lavoro.

Legge sull'ordinamento giudiziario, dell'Avv. L. FRANCHI, pag. IV-92-CXXVI 1 50

Leggende popolari di E. MUSATTI. 3ª ediz. di p. VIII-181 1 50

Leggi e convenzioni sui diritti d'autore — *vedi* Codici e leggi usuali d'Italia, vol. III.

Leggi per gl'infortunii sul lavoro, dell'Avv. A. SALVATORE, pag. 312 . . . . . 3 —

Leggi e convenzioni sulle privative industriali, disegni, modelli di fabbrica, marchi di fabbrica e di commercio, di L. FRANCHI. (Vedi Codici e Leggi usuali d'Italia) . . . 8 50

Leggi sulla sanità e sicurezza pubblica, di L. FRANCHI, pag. IV-108-XCII 1 50

Leggi sulle tasse di Registro e Bollo, con appendice, del Prof. L. FRANCHI, pag. IV-124-CII 1 50

Leggi usuali d'Italia — *vedi* Codici e leggi.

Leghe metalliche ed amalgame, alluminio, nichelio, metalli preziosi e imitazione, bronzo. ottone, monete e medaglie, saldature, dell'Ing. I. GHERSI, p. XVI-431, con 15 inc. 4 —

Legislazione delle acque di D. CAVALLERI, di pag. XV-274 2 50

Legislazione Mortuaria — *vedi* Morte.

Legislazione sanitaria italiana, (La nuova) di E. NOSEDA. di pag. VIII-570 . . . . . 5 —

Legislazione rurale, secondo il programma governativo per gli Istituti Tecnici, dell'Avv. E. BRUNI, pag. XI-423 . . 3 —

Legnami — *vedi* Cubatura dei legnami — Falegname.

Legno artificiale — *vedi* Imitazioni.

Legno (Lavorazione dei prodotti di distillazione del) — *vedi* Distillazione.

Lepidotteri italiani, del Dott. A. GRIFFINI (Entomol. II), pag. XIII-248, con 149 incisioni. 1 50

Letteratura albanese (Manuale di), del Prof. A. STRATICÒ, pag. XXIV-280 . . . . . 3 —

Letteratura americana, di G. STRAFFORELLO. pag. 158 1 50

Letteratura araba, del Prof. I. PIZZI di pag. XII-388 . 3 —

— *vedi anche* Islamismo.

L. c.

Letteratura assira, del Dott. B. TELONI di pag. XV-266 e tre tavole fuori testo . . . . . 3 —

Letteratura catalana, del Prof. RESTORI. (In lavoro).

Letteratura danese — *vedi* Letteratura norvegiana

Letteratura drammatica, di C. LEVI, pag. XII-339 . . . 3 —

Letteratura ebraica, di A. REVEL, 2 vol., pag. 364 . . 3 —

Letteratura egiziana, di L. BRIGIUTI. (In lavoro).

Letteratura francese, del Prof. E. MARCILLAC, traduz. di A. PAGANINI, 3ª edizione, pag. VIII-198 . . . . . 1 50

Letteratura greca, di V. INAMA, 14ª ediz. riveduta (dal 56° al 61° migliaio) pag. VIII-236 e una tavola. . . . 1 50

Letteratura indiana, A. DE GUBERNATIS, pag. VIII-159 . 1 50

Letteratura inglese, di E. SOLAZZI, 2ª edizione, di pagine VIII-194 . . . . . 1 50

Letteratura italiana, del Prof. C. FENINI, dalle origini al 1748, 5ª edizione completamente rifatta dal Prof. V. FERRARI, pag. XVI-291 . . . . . 1 50

Letteratura italiana moderna, (1748-1870). Aggiunti 2 quadri sinottici della letteratura contemporanea (1870-1901) del Prof. V. FERRARI, pag. 290 . . . . . 1 50

Letteratura italiana moderna e contemporanea 1748-1901, del Prof. V. FERRARI, pag. VIII-406 . . . . . 3 —

Letteratura latina — *vedi* Letteratura romana

Letteratura norvegiana, di S. CONSOLI, pag. XVI-272. . 1 50

Letteratura persiana, del Prof. I. PIZZI, pag. X-208 . . 1 50

Letteratura provenzale, di A. RESTORI, pag. X-220 . . 1 50

Letteratura romana, del Prof. F. RAMORINO, 6ª edizione corretta, di pag. VIII-349 . . . . . 1 50

Letteratura spagnuola e portoghese, del Prof. L. CAPPELLETTI, 2ª edizione rif. da B. SANVISENTI (In lavoro).

Letteratura tedesca, del Prof. O. LANGE, 3ª edizione rifatta dal Prof. MINUTTI, pag. XVI-188 . . . . . 1 50

Letteratura ungherese, di ZIGANY ÁRPÁD, pag. XII-295. 1 50

Letterature slave, del Prof. D. CIÀMPOLI, 2 volumi:

I. Bulgari, Serbo-Croati, Yugo-Russi, pag. IV-144. . . 1 50

II. Russi, Polacchi, Boemi, pag. IV-142 . . . . . 1 50

Lexicon Abbreviaturarum quae in lapidibus, codicibus et chartis praesertim Medii-Aevi occurrunt — *vedi* Dizionario di abbreviature.

Levatrice — *vedi* Ostetricia.

Limoni *vedi* Agrumi.

Lingua araba — *vedi* Arabo parlato — Dizionario eritreo — Grammatica Galla — Lingue dell'Africa — Tigrè.

Lingua gotica, grammatica, esercizi, testi, vocabolario comparato con ispecial riguardo al tedesco, inglese, latino e greco, del Prof. S. FRIEDMANN, pag. XVI-333 . . . . 3 —

Lingua greca — *vedi* Esercizi — Filologia — Florilegio — Grammatica — Letteratura — Morfologia — Dialetti — Verbi.

L. c.

Lingue dell'Africa, di R. CUST, versione italiana del Prof. A. DE GUBERNATIS, di pag. IV-110 . . . . . 1 50

Lingua latina *vedi* Dizionario di abbreviature latine — Epigrafia — Esercizi — Filologia classica — Fonologia — Grammatica — Letteratura romana — Metrica — Verbi.

Lingue germaniche — *vedi* Grammatica danese-norvegiana inglese, olandese, tedesca, svedese.

Lingua Turca Osmanli — *vedi* Grammatica.

Lingue neo-latine, del Dott. E. GORRA, pag. 147. . . . 1 50

Lingue straniere (Studio delle), di C. MARCEL, ossia l'arte di pensare in una lingua straniera, traduzione del Prof. DAMIANI, di pag. XVI-136 . . . . . 1 50

Linoleum — *vedi* Imitazioni.

Liquidatore di sinistri marittimi — *vedi* Avarie e sinistri marittimi.

Liquorista, di A. ROSSI, con 1270 ricette pratiche. Materiale, Materie prime, Manipolazioni, Tinture, Essenze naturali ed artificiali, Fabbricazione dei liquori per macerazione, digestione, distillazione, con essenze, tinture, ecc., Liquori speciali, Vini aromatizzati, pag. XXXII-560, con 19 incisioni nel testo . . . . . 5 —

Litografia, di C. DOYEN, di pag. VIII-261, con 8 tavole e 40 figure di attrezzi, ecc., occorrenti al litografo . . . 4 —

Liuto — *vedi* Chitarra — Mandolinista — Strum. ad arco.

Logaritmi (Tavole di), con 6 decimali, di O. MÜLLER, 6ª ediz., aumentata delle tavole dei logaritmi d'addizione e sottrazione per cura di M. RAINA, di pagine XXXVI-191. (11, 12, 13° migliaio) 1 50

Logica, di W. STANLEY JEVONS, traduz. del Prof. C. CANTONI, 5ª ediz. di pag. VIII-166, con 15 incisioni. . . . 1 50

Logica matematica, del Prof. C. BURALI-FORTI, p. VI-158. 1 50

Logismografia, di C. CHIESA, 3ª ediz., pag. XIV-172 . . 1 50

Logografi — *vedi* Enimmistica.

Lotta — *vedi* Pugilato.

Luce e colori, del Prof. G. BELLOTTI, pag. X-157, con 24 incisioni e 1 tavola 1 50

Luce e suono, di E. JONES, traduzione di U. FORNARI, di pag. VIII-336, con 121 incisioni. . . . . 3 —

Luce e salute. Fototerapia e radioterapia del Dott. A. BELLINI, di pag. XII-362, con 65 figure 3 50

Macchine (Atlante di) e di Caldaie, con testo e note di Tecnologia, di pag. XV-80, con 112 tavole e 170 figure in iscala ridotta . . . . . 3 —

Macchine a vapore, (Manuale del costruttore di), di H. HAEDER. Edizione italiana compilata sulla 5ª edizione tedesca, con notevoli aggiunte dell'Ing. E. WEBBER, pag. XVI-452, con 1444 incisioni e 244 tabelle, legato in bulgaro rosso . 7 —

Macchine agricole. del Conte A. CENCELLI-PERTI, di pag. VIII-216, con 68 incisioni . . . . . 2 —

L. c.

Macchine per cucire e ricamare, dell'Ing. ALFREDO GALASSINI, pag. VII-230, con 100 incisioni 2 50

Macchinista e fuochista, del Prof. G. GAUTERO, riveduto e ampliato dall'Ing. Prof. LORIA, 9ª ediz. con Appendice sulle Locomobili e le Locomotive e col Regolamento sulle caldaie a vapore, pag. XX-194, con 34 incisioni . . . . 2 —

Macchinista navale (Manuale del), di M. LIGNAROLO, 2ª ed. rifatta, pag. XXIV-602, con 344 incisioni 7 50

Macinazione — *vedi* Industrie dei molini — Panificazione.

Magnetismo ed elettricità. Principi e applicazioni esposti elementarmente, del Prof. F. GRASSI. 3ª ediz. completamente rifatta del manuale di POLONI e GRASSI, di pagine XVI-508, con 280 figure 6 tavole fuori testo . . . 5 50

Magnetismo ed ipnotismo, del Dottor G. BELFIORE, 2ª ed. rifatta pag. VIII-396 . . . . . 3 50

Maiale (Il). Razze, metodi di riproduzione, di allevamento, ingrassamento, commercio, salumeria, patologia suina e terapeutica, tecnica operatoria, tossicologia, dizionario suino-tecnico, del Prof. E. MARCHI, 2ª ediz., pag. XX-736, con 190 incisioni e una Carta 6 50

Maioliche e porcellane (L'amatore di), di L. DE MAURI, illustrato da splendide *incisione in nero*, da *12 superbe tavole a colori* e da *3000 marche*. - Contiene: Tecnica della fabbricazione - Sguardo generale sulla storia delle Ceramiche dai primi tempi fino ai giorni nostri - Cenni storici ed artistici su tutte le fabbriche - Raccolte di 3000 marche corredate ognuna di notizie relative, e coordinate ai Cenni Storici in modo che le ricerche riescano di *esito immediato* - Dizionario di termini Artistici aventi relazione coll'Arte Ceramica e di oggetti Ceramici speciali, coi prezzi correnti. Bibliografia ceramica, indici vari, pag. XII-650 . . . . . 12 50

Mais (Il) o granoturco, o formentone, o granone, o melgone, o melica, o melicotto, o carlone, o polenta, ecc. Norme per una buona coltivazione, di E. AZIMONTI, 2ª edizione rifatta dal Manuale " Frumento e Mais „ di E. CANTONI, di pag. XII-196 con 61 incisioni nel testo 2 50

Malattie dei paesi caldi, del Dott. C. MUZIO. (In lavoro).

Malattie crittogamiche delle piante erbacee coltivate, del Dott. R. WOLF, traduzione con note ed aggiunte del Dott. P. BACCARINI, pag. X-268, con 50 incisioni . . . . . 2 —

Malattie ed alterazione dei vini, del Prof. S. CETTOLINI, di pag. XI-138, con 13 incisioni. . . . . 2 —

Malattie della vite — *vedi* Filossera — Malattie crittogamiche.

Mammiferi — *vedi* Zoologia.

Mandarini — *vedi* Agrumi.

Malattie del sangue. Manuale d'Ematologia del Dott. E. REBUSCHINI, pag. VIII-432 . . . . . 3 50

Mandato commerciale, di E. VIDARI, pag. VI-160. . . . 1 50

L. c.

Mandolinista (Manuale del), di A. PISANI, pag. XX-140, con 13 figure, 3 tavole e 39 esempi. . . . . 2 —

Manicomio — *vedi* Assistenza pazzi — Psichiatria.

Manzoni Alessandro. Cenni biografici, di L. BELTRAMI, di pag. 109, con 9 autografi e 68 incisioni. 1 50

Marche di Fabbrica — *vedi* Amatore oggetti d'arte — Leggi sulle proprietà — Majoliche.

Mare (Il). V. BELLIO, pag. IV-140, con 6 tav. lit. a colori. 1 50

Marine (Le) **da guerra del mondo al 1897,** di L. D'ADDA, pag. XVI-320, con 77 illustrazioni 4 50

Marino (Manuale del) **militare e mercantile,** del Contr'ammiraglio DE AMEZAGA, con 18 xilografiie, 2ª edizione, con appendice di BUCCI DI SANTAFIORA . . . . . 5 —

Marmista (Manuale del), di A. RICCI, 2ª edizione, pag. XII-154, con 47 incisioni . . . . . 2 —

Marmo — *vedi* Imitazioni.

Massaggio, del Dott. R. MAJNONI, p. XII-179, con 51 inc.. 2 —

Mastici — *vedi* Ricettario industriale — Vernici, ecc.

Matematica (Complementi di) ad uso dei chimici e dei naturalisti, di G. VIVANTI, di pag. X-381 . . . . . 3 —

Matematiche superiori (Repertorio di). Definizioni, formole, teoremi, cenni bibliografici, del Prof. E. PASCAL.

Vol. I. *Analisi*, pag. XVI-642 . . . . . 6 —

Vol. II. *Geometria*, e indice gen. per i 2 vol. pag. 950 9 50

Materia medica moderna (Man. di), G. MALACRIDA, p. XI-761 7 50

Materiali artificiali — *v.* Ricettario indust. — Imitaz. e succedanei.

Meccanica, del Prof. R. STAWELL BALL, traduzione del Prof. J. BENETTI, 4ª edizione, pag. XVI-214, con 89 inc.. 1 50

Meccanica agraria, di V. NICCOLI. (In lavoro).

Meccanica (La) **del macchinista di bordo,** per gli Ufficiali macchinisti della R. Marina, i macchinisti delle Compagnie di navigazione, i Costruttori e i Periti meccanici, gli Allievi degli Istituti Tecnici e Nautici e delle Scuole Industriali e Professionali, di E. GIORLI, con 92 figure . . . 2 50

Meccanico (Il), ad uso dei capi tecnici, macchinisti, elettricisti, disegnatori, assistenti, capi operai, conduttori di caldaie a vapore, alunni di Scuole industriali, di E. GIORLI, 4ª edizione ampliata, pag. XV-423, con 204 incisioni . . 3 —

Meccanismi (500), scelti fra i più importanti e recenti riferentisi alla dinamica, idraulica, idrostatica, pneumatica, macchine a vapore, molini, torchi, orologerie, ecc., di H. T. BROWN, trad. d. Ing. F. CERRUTI, 3ª edizione italiana, pag. VI-176, con 500 incisioni 2 50

Medaglie — *vedi* Leghe metalliche — Monete greche — Monete romane — Numismatica — Vocabolarietto dei numismatici.

Medicatura antisettica, del Dott. A. ZAMBLER, con prefazione del Prof. E. TRICONI, pag. XVI-124, con 6 incis. . 1 50

L. c.

Medicina operativa — *vedi* Chirurgia.

Medico pratico, (Il) di C. MUZIO. 3ª edizione del Nuovo memoriale pei medici pratici, di pag. XVI-492 . . . . 5 —

Memoria (L'arte della) — *vedi* Arte.

Mercedi — *vedi* Paga giornaliera.

Merciologia, ad uso delle scuole e degli agenti di commercio, di O. LUXARDO, pag. XII-452. . . . . 4 —

Meridiane — *vedi* Gnomonica.

Metalli preziosi (oro, argento, platino, estrazione, fusione, assaggi, usi), di G. GORINI, 2ª ed., p. II-196, con 9 inc. . 2 —

Metallizzazione — *v.* Galvanizz. — Galvanoplastica — Galvanostegia.

Metallocromia. Colorazione e decorazione chimica ed elettrica dei metalli, bronzatura, ossidazione, preservazione e pulitura, dell'Ing. I. GHERSI, pag. VIII-192 . . . . . 2 50

Metallurgia dell'oro, dell'Ing. E. CORTESE. (In lavoro).

Metallurgia — *vedi* Coltivazione delle miniere — Fonditore — Leghe metalliche — Siderurgia — Tempera e cementazione.

Meteorologia generale, del Dott. L. DE MARCHI, pag. VI-156, con 8 tavole colorate. 1 50

vedi anche — Climatologia — Igroscopi.

Metrica dei greci e dei romani, di L. MÜLLER, 2ª edizione italiana confrontata colla 2ª tedesca ed annotata dal Dott. GIUSEPPE CLERICO, pag. XVI-186. . . . . 1 50

Metrica italiana — *vedi* Ritmica e metrica italiana.

Metrologia Universale ed il **Codice Metrico Internazionale,** coll'indice alfabetico di tutti i pesi misure, monete, ecc., dell'Ing. A. TACCHINI, pag. XX-482 . . . . . 6 50

Mezzeria (Manuale pratico della) e dei vari sistemi della colonia parziaria in Italia, d. Prof. A. RABBENO, p. VIII-196 1 50

Micologia *vedi* Funghi mangerecci — Malattie crittogamiche — Tartufi e funghi.

Microbiologia. Perchè e come dobbiamo difenderci dai microbi. Malattie infettive, Disinfezioni, Profilassi, del Dott. L. PIZZINI, pag. VIII-142. . . . . 2 —

Microscopia — *vedi* Anatomia microscopica — Animali parassiti — Bacologia — Batteriologia — Prostitologia — Tecnica prostitologica.

Microscopio (Il), Guida elementare alle osservazioni di Microscopia, del Prof. CAMILLO ACQUA, p. XII-226, 81 inc. 1 50

Mineralogia generale, del Prof. L. BOMBICCI, 2ª ediz. riveduta, di pag. XVI-190, con 183 inc. e 3 tavole . . . 1 50

Mineralogia descrittiva, del Prof. L. BOMBICCI, 2ª edizione, di pag. IV-300, con 119 incisioni. . . . . 3 —

Miniere (Coltivazione delle), di S. BERTOLIO, 2ª ediz. rifatta del Man. " *Arte Min.* „ di ZOPPETTI, p. VIII-284 . 2 50

Miniere di zolfo — *vedi* Zolfo.

Misurazione delle botti — *vedi* Enologia.

L. c.

Misure — *vedi* Avarie e sinistri marittimi — Codice del Perito Misuratore — Metrologia — Monete — Strumenti metrici.

Mitilicoltura — *vedi* Ostricoltura — Piscicoltura.

Mitologia (Dizionario di), di F. RAMORINO. (In lavoro).

Mitologia comparata, del Prof. A. DE GUBERNATIS, 2ª edizione, di pag. VIII-150. (Esaurito).

Mitologia greca, di A. PORESTI:

Volume I. *Divinità*, di pag. VIII-264 . . . . . 1 50

Volume II. *Eroi*, di pag. 188 . . . . . 1 50

Mitologie orientali, di D. BASSI:

Vol. I. *Mitologia babilonese-assira*, pag. XVI-219 . 1 50

Vol. II. *Mitologia egiziana e fenicia.* (In lavoro).

Mnemotecnia — *vedi* Arte della memoria.

Mobili artistici — *vedi* Amatore d'oggetti d'arte.

Moda — *vedi* Abiti — Biancheria — Fiori artificiali — Trine.

Modellatore meccanico, falegname ed ebanista, del Prof. G. MINA, pag. XVII-428, con 293 incisioni e 1 tavola . 5 50

Molini (L'Industria dei) **e la macinazione del frumento,** di C. SIBER-MILLOT, di pag. XX-259, con 103 incisioni nel testo e 3 tavole . . . . . 5 —

Monete greche, di S. AMBROSOLI, di pag. XIV-286, con 200 fotoincisioni e 2 carte geografiche. . . . . 3 —

Monete (Prontuario delle), **pesi e misure inglesi,** ragguagliate a quelle del sistema decimale, dell'Ing. GHERSI, di pag. XII-196, con 47 tabelle di conti fatti e 40 facsimili delle monete in corso 3 50

Monete romane. Manuale elementare compil. da F. GNECCHI, 2ª edizione, riveduta corretta ed ampliata, di pag. XXVII-370, con 25 tavole e 90 figure nel testo . . . . 3 —

Monogrammi, del Prof. A. SEVERI, 73 tavole divise in tre serie, le prime due di 462 in due cifre e la terza in 116 in tre cifre 3 50

Montatore (Il) **di macchine.** Opera arricchita da oltre 250 esempi pratici e problemi risolti, di S. DINARO, di pagine XII-„68 . . . . . 4 —

Morfologia generale — *vedi* Embriologia.

Morfologia greca, del Prof. V. BETTEI, pag. XX-376 . . 3 —

Morfologia italiana, del Prof. E. GORRA, pag. VI-142 . . 1 50

Morte (La) **vera e la morte apparente,** con appendice " *La legislazione mortuaria* „ di F. DELL'ACQUA, p. VIII-136 . 2 —

L. c.

Mosti (Densità dei), **dei vini e degli spiriti ed i problemi che ne dipendono,** ad uso degli enochimici, degli enotecnici e dei distillatori, di E. CILLIS, di pag. XVI-230, con 11 figure e 46 tavole . . . . . 2 —

Musei — *vedi* Amatore oggetti d'arte e curiosità — Amatore maioliche e porcellane — Armi antiche — Pittura — Scoltura.

Mutuo soccorso — *vedi* Società mutuo soccorso

Napoleone I°, di L. CAPPELLETTI, 23 fotoinc., p. XX-272 . 2 50

Naturalista preparatore (Il), del Dott. R. GESTRO, 3ª edizione riveduta ed aumentata del *Manuale dell'Imbalsamatore*, di pag. XVI-168, con 42 incisioni . . . . . 2 —

Naturalista viaggiatore, del Prof. A. ISSEL e R. GESTRO (Zoologia), di pag. VIII-144, con 38 incisioni . . . . . 2 —

Nautica stimata o Navigazione piana di F. TAMI, di pag. XXXII-179, con 47 incisioni 2 50

Neurotteri — *vedi* Imenotteri.

Nevrastenia del Dott. L. CAPPELLETTI di pag. XX-490 . 4 —

Nichelatura — *vedi* Galvanostegia.

Notaio (Manuale del), aggiunte le Tasse di registro, di bollo ed ipotecarie, norme e moduli pel Debito pubblico, di A. GARETTI, 4ª ediz. riveduta e ampliata, pag. VIII-380 . . 3 50

Numeri — *vedi* Teoria dei numeri.

Numismatica (Manuale di), del Dott. S. AMBROSOLI, 3.ª edizione riveduta, di pag. XVI-250, con 250 fotoincisioni nel testo e 4 tavole 1 50

Numismatica — *vedi* Guida numismatica.

Nuotatore (Manuale del), del Prof. P. ABBO, di pag. XII-148, con 97 incisioni 2 50

Nutrizione del bambino. Allattam. naturale ed artificiale, del Dott. L. COLOMBO, pag. XX-228, con 12 incisioni. . 2 50

Occultismo — *vedi* Magnet. e ipnotismo — Spiritismo — Telepatia.

Oculistica — *vedi* Igiene della vista — Ottica.

Odontologia — *vedi* Igiene della bocca.

Olii vegetali, animali e minerali, loro applicazioni di G. GORINI, 2ª edizione completamente rifatta dal Dott. G. FABRIS, di pag. VIII-214, con 7 incisioni . . . . . 2 —

Olivo ed olio. Coltivazione dell'olivo, estrazione, purificazione e conservazione dell'olio, del Prof. A. ALOI, 5ª edizione accresciuta e rinnovata, di p. XVI-365, con 65 inc. 3 —

Omero, di W. GLADSTONE, traduzione di R. PALUMBO e C. FIORILLI, di pag. XII-196 . . . . . 1 50

Onde Hertziane — *vedi* Telegrafo senza fili.

Operaio (Manuale dell'). Raccolta di cognizioni utili ed indispensabili agli operai tornitori, fabbri, calderai, fonditori di metalli, bronzisti, aggiustatori e meccanici di G. BELLUOMINI, 5ª ediz. aumentata, di pag. XVI-262 . . . 2 —

L. c.

Operazioni doganali — *vedi* Codice doganale — Trasporti e tariffe.

Oratoria — *vedi* Arte del dire — Rettorica — Stilistica.

Ordinamento degli Stati liberi d'Europa, del Dott. F. RACIOPPI, 2ª edizione, di pag. XII-316 . . . . . 3 —

Ordinamento degli Stati liberi fuori d'Europa, del Dott. F. RACIOPPI, di pag. VIII-376 . . . . . 3 —

Ordinamento giudiziario — *vedi* Leggi sull'.

Oreficieria — *vedi* Gioielleria — Leghe metalliche — Metalli preziosi — Saggiatore.

Organoterapia, di E. REBUSCHINI, pag. VIII-432 . . . . 3 50

Oriente antico — *vedi* Storia antica.

Ornatista (Manuale dell'), dell'Arch. A. MELANI. Raccolta di iniziali miniate e incise, d'inquadrature di pagina, di fregi e finalini, esistenti in opere antiche di biblioteche, musei e collezioni private. XXIV tavole in colori per miniatori, calligrafi, pittori di insegne, ricamatori, incisori, disegnatori di caratteri, ecc., Iª serie, in-8 . . . . . 4 50

Orologeria moderna, dell'Ing. GARUFFA, di pag. VIII-302, con 276 incisioni . . . . . 5 —

— *vedi anche* Gnomonica.

Orologi artistici — *vedi* Amatore di oggetti d'arte.

Orologi solari — *vedi* Gnomonica.

Orticoltura del Prof. D. TAMARO, 2ª edizione rifatta, di pagine XVI-576, con 110 incisioni 4 50

Ortocromatismo — *vedi* Fotografia.

Ortofrenia (Manuale di), per l'educazione dei fanciulli frenastenici o deficienti (idioti, imbecilli, tardivi, ecc.), del Prof. P. PARISE, di pag. XII-231 . . . . . 2 —

Ortotteri — *vedi* Imenotteri ecc.

Ossidazione — *vedi* Metallocromia.

Ostetricia (Manuale di) *Ginecologia minore,* per le levatrici di L. M. BOSSI, di pag. XV-493, con 113 incisioni 4 50

Ostricoltura e mitilicoltura, del Dott. D. CARAZZI, con 13 fototipie, di pag. VIII-202 . . . . . 2 50

Ottica, di E. GELCICH, pag. XVI-576, con 216 incis. e 1 tav. 6 —

Ottone — *vedi* Leghe metalliche.

Paga giornaliera (Prontuario della), **da cinquanta centesimi a lire cinque,** di C. NEGRIN, di pag. 222. . . . 2 50

Paleoetnologia, del Prof. J. REGAZZONI, di pag. XI-252, con 10 incisioni 1 50

Paleografia, di E. M. THOMPSON, traduzione dall'inglese, con aggiunte e note del Prof. G. FUMAGALLI, 2ª edizione rifatta, di pag. XII-178, con 30 inc. e 6 tav,. . . . . 2 —

Paleontologia (Compendio di), del Prof. P. VINASSA DE REGNY, di pag. XVI-512, con 356 figure intercalate . . 5 50

L. c.

Pallone (Giuoco del) — *vedi* Giuoco.

Panificazione razionale, di POMPILIO, pag. IV-126 . . . 2 —

Parafulmini — *vedi* Elettricità — Fulmini.

Patate (Le) **di gran reddito.** Loro coltura, loro importanza nell'alimentazione del bestiame, nell'economia domestica e negli usi industriali, di N. ADUCCI, di pag. XXIV-221, con 20 incisioni 2 50

Pazzia — *vedi* Assistenza pazzi — Psichiatra — Grafologia.

Pediatria — *vedi* Nutrizione del bambino — Ortopedia — Terapia malattie infanzia.

Pellagra (La), Storia, eziologia, patogenesi, profilassi. di G. ANTONINI, di pag. VIII-166 con 2 tav. . . . . 2 —

Pelle — *vedi* Igiene della.

Pelli — *vedi* Concia delle pelli.

Pensioni — *vedi* Società di mutuo soccorso.

Pepe — Prodotti agricoli.

Perfosfati — *vedi* Fosfati — Concimi — Chimica agraria.

Perito — *vedi* Codice nel perito misuratore — Ingegneria legale

Pesci — *vedi* Ittiologia — Ostricoltura — Piscicoltura.

Pesi e misure — *vedi* Avarie e sinistri marittimi — Metrologia — Misure e pesi inglesi — Monete — Strumenti metrici — Tecnologia monetaria.

Peso dei metalli, ferri quadrati, rettangolari, cilindrici, a squadra, a U, a Y, a Z, a T e a doppio T, e delle lamiere e tubi di tutti i metalli, di G. BELLUOMINI, 2ª edizione, di pag. XXIV-248 . . . . . 3 50

Pianista (Manuale del), di L. MASTRIGLI, pag. XVI-112 . 2 —

Piante e fiori sulle finestre, sulle terrazze e nei cortili. Coltura e descrizione delle principali specie di varietà, di A. PUCCI, 2ª edizione, pag. VIII-214, con 117 incisioni . 2 50

Piante industriali, coltivazione, raccolta, preparazione, di G. GORINI, (esaurito, la 3ª edizione è in lavoro).

Piante tessili (Coltivazione ed industrie delle), propriamente dette e di quelle che danno materia per legacci, lavori d'intreccio, sparteria, spazzole, scope, carta, ecc., coll'aggiunta di un dizionario delle piante ed industrie tessili, di oltre 3000 voci, del Prof. M. A. SAVORGNAN D'OSOPPO, di pag. XII,-476, con 72 incisioni . . . . . 5 —

Pietre artificiali — *vedi* Imitazioni.

Pietre preziose, classificazione, valore, arte del giojelliere, di G. GORINI, (esaurito, è in lavoro la 3ª edizione).

Pirotecnia moderna, di F. DI MAIO 2ª edizione riveduta ed ampliata, di pag. XV-183 con 21 incisioni. 2 50

Piscicoltura (d'acqua dolce), del Dott. E. BETTONI, di pagine VIII-318, con 85 incisioni . . . . . 3 —

Pittura ad olio, acquarello e miniatura (Manuale per dilettante di), paesaggio, figura e fiori, di G. RONCHETTI, pag. XVI-230, 29 incis. e 24 Tav. in zincot. e cromolit. . 3 50

Pittura italiana antica e moderna, dell'Arch. A. MELANI.

L. c.

2ª edizione completamente rifatta, di pag. XXX-480 con 23 incisioni intercalate e 137 tavole 7 50

Plastica — *vedi* Imitazioni.

Pollicoltura, del March. G. TREVISANI, 5ª edizione rifatta, di pagine XVI-230, con 90 incisioni 2 50

Polveri piriche — *vedi* Esplodenti — Pirotecnia.

Pomologia, descrizione delle migliori varietà di Albicocchi, Ciliegi, Meli, Peri, Peschi, del Dott. G. MOLON, con 86 incisioni e 12 tavole colorate, di pag. XXXII-717 . . . 8 50

Pomologia artificiale, secondo il sistema Garnier-Valletti, del Prof. M. DEL LUPO, pag. VI-132, e 34 incisioni . . 2 —

Poponi — *vedi* Frutta minori.

Porcellane — *vedi* Maioliche — Ricettario domestico.

Porco (Allevamento del) — *vedi* Maiale.

Porti di mare — *vedi* Lavori marittimi.

Posologia — *vedi* Impiego ipodermico.

Posta. Manuale Postale di A. PALOMBI. Notizie storiche sulle Poste d'Italia, organizzazione, legislazione, posta militare, unione postale universale, con una appendice relativa ad alcuni servizi accessori, di pag. XXX-309 . . 3 —

Prato (Il), del Prof. G. CANTONI, di pag. 146, con 13 inc. 2 —

Prealpi bergamasche (Guida-itinerario alle), compresa la Valsassina ed i Passi alla Valtellina ed alla Valcamonica, colla prefazione di A. STOPPANI, e cenni geologici di A. TARAMELLI, 3ª edizione rifatta per cura della Sezione di Bergamo del C. A. I., con 15 tavole, due carte topografiche, ed una carta e profilo geologico. Un volume di pag. 290 e un vol. colle carte topografiche in busta . . 6 50

Pregiudizi — *vedi* Errori e pregiudizi. Leggende popolari.

Previdenza — *vedi* Assicuraz. — Cooperaz. — Società di M. S.

Privative industriali — *vedi* Codice e Leggi usuali d'Italia — Ingegneria legale — Leggi.

Problemi di Geometria elementare, dell'Ing. I. GHERSI, (Metodi facili per risolverli), con circa 200 problemi risolti, e 119 incisioni, di pag. XII-160 . . . . . 1 50

Procedura civile e procedura penale — *vedi* Codice.

Procedura privilegiata fiscale per la riscossione delle imposte dirette — *vedi* Esattore.

Procedura dei piccoli fallimenti — *vedi* Curatore dei fallimenti.

Processi fotomeccanici (I moderni). Fotocollografia, fototipografia, fotocalcografia, fotomodellatura, tricromia, del Prof. R. NAMIAS, p. VIII-316, 53 fig., 41 illustr. e 9 tav. 3

Prodotti agricoli del Tropico (Manuale pratico del piantatore), del Cav. A. GASLINI. (Il caffè, la canna da zuc-

L. c.

chero, il pepe, il tabacco, il cacao, il tè, il dattero, il cotone, il cocco, la coca, il baniano, l'aloè, l'indaco, il tamarindo, l'ananas, l'albero del chinino, la juta, p. XVI-270 2 —

Produzione e commercio del vino in Italia, di S. MONDINI, di pag. VII-303 . . . . . 2 50

Profumiere (Manuale del), di A. ROSSI, con 700 ricette pratiche, di pag. IV-476 e 58 incisioni . . . . . 5 —

— *vedi anche* Ricettario domest. — Ricettario industr. — Saponi.

Proiezioni (Le). Materiali, Accessori, Vedute a movimento, Positive sul vetro, Proiezioni speciali policrome, stereoscopiche, panoramiche, didattiche, ecc., del Dott. L. SASSI di pag. XVI-447, con 141 incisioni. . . . . 5 —

Proiezioni ortogonali — *vedi* Disegno.

Prontuario di geografia e statistica del Prof. G. GAROLLO, pag. 62 . . . . . 1 —

Prontuario per le paghe — *vedi* Paghe — Conti fatti.

Proprietà letteraria, artistica e industriale — *vedi* Leggi.

Proprietario di case e di opifici. Imposta sui fabbricati, dell'Avv. G. GIORDANI, di pag. XX-264. . . . . 1 50

Prosodia — *vedi* Metrica dei greci e dei romani - Ritmica.

Prospettiva (Manuale di), dell'Ing. L. CLAUDI, 2ª edizione riveduta di pagine XI-61 con 28 tavole . . . . . 2 —

Protezione degli animali (La), di NIGRO LICÒ, p. VIII-200 2 —

Protistologia, di L. MAGGI, 2ª ed., p. XVI-278, 93 incis. . . 3 —

Proverbi in 4 lingue — *vedi* Dottrina popolare.

Proverbi (516) **sul cavallo,** raccolti od annotati dal Colonnello VOLPINI, di pag. XIX-172 . . . . . 2 50

Psichiatra. Confini, cause e fenomeni della pazzia. Concetto, classificazione, forme cliniche o diagnosi delle materie mentali. Il manicomio, di J. FINZI, pag. VIII-225 . 2 50

Psicologia, del Prof. C. CANTONI, pag. VIII-168, 2ª ediz. . 1 50

Psicologia fisiologica, del Dott. G. MANTOVANI, pag. VIII-165, con 16 incisioni 1 50

Psicologia musicale. Appunti, pensieri e discussioni, di M. PILO di pag. x-259. . . . . 2 50

Psicoterapia di G. PORTIGLIOTTI, di pag. XII-318, 22 inc. 3 —

Pugilato e lotta per la difesa personale, Box inglese e francese, di A. COUGNET, pag. XXIV-198, 104 incis. . 2 50

Raccoglitore (Il) **di oggetti minuti e curiosi.** Almanacchi, Anelli, Armi, Bastoni, Biglietti d'ingresso, d'invito, di visita, Culle, Calzature, Coltelli, Chiavi, Cartelloni, Giarrettiere, Guanti, Lumi, Orologi, Pettini, Parrucche, ecc., di J. GELLI, di pag. x-344, con 310 incisioni 5 50

Rachitide (La) **e le deformità da esse prodotte,** del Dott. P. MANCINI. (In lavoro).

Radiografia — *vedi* Raggi Röntgen.

Radioterapia — *vedi* Luce e salute.

Ragioneria, del Prof. V. GITTI, 4ª edizione riveduta, di pag. VIII-141, con 2 tavole 1 50

L. c.

Ragioneria delle cooperative di consumo (Manuale di), del Rag. G. ROTA, di pag. XV-408 . . . . . 3 —

Ragioneria industriale, del Prof. Rag. ORESTE BERGAMASCHI, di pag. VII-280 e molti moduli . . . . . 3 —

Ragioniere (Prontuario del). (Manuale di calcolazioni mercantili e bancarie), di E. GAGLIARDI, pag. XII-603 . . 6 50

Ramatura — *vedi* Galvanostegia.

Razze bovine, equine, suine, ovine e caprine di F. FAELLI, di pag. XX-372, con 75 illustrazioni delle quali 16 colorate 5 50

Rebus — *vedi* Enimmistica.

Reclami ferroviarii — *vedi* Trasporti e tariffe.

Registro e Bollo — *vedi* Leggi sulle tasse di.

Regolo calcolatore e sue applicazioni nelle operazioni topografiche, dell'Ing. G. POZZI, di pag. XV-238, con 182 incisioni e 1 tavola. 2 50

Religioni e lingue dell'India inglese, di R. CUST, tradotto dal Prof. A. DE GUBERNATIS, di pag. IV-124 . . . . 1 50

Resistenza dei materiali e stabilità delle costruzioni, di P. GALLIZIA, 2ª ediz. rifatta da G. SANDRINELLI (in lav.).

Resistenza (Momenti di) **e pesi di travi metalliche composte.** Prontuario ad uso degli Ingegneri, Architetti e costruttori, con 10 figure ed una tabella per la chiodatura, dell'Ing. E. SCHENCK, di pag. XI-188 . . . . . 3 50

Responsabilità — *vedi* Ingegneria legale.

Rettili — *vedi* Zoologia.

Rettorica, ad uso delle Scuole, di F. CAPELLO, p. VI-122. 1 50

Ribes — *vedi* Frutta minori.

Ricami — *vedi* Biancheria — Macchine da cucire — Monogrammi — Piccole industrie — Ricettario domestico — Trine.

Ricchezza mobile, dell'Avv. E. BRUNI, pag. VIII-218 . . 1 50

Ricettario domestico, dell'Ing. I. GHERSI. Adornamento della casa. Arti del disegno. Giardinaggio. Conservazione di animali, frutti, ortaggi, piante. Animali domestici e nocivi. Bevande. Sostanze alimentari. Combustibili e illuminazione. Detersione e lavatura. Smacchiatura. Vestiario. Profumeria e toeletta. Igiene e medicina. Mastici e plastica. Colle e gomme. Vernici ed encaustici. Metalli. Vetrerie, di pag. 550 con 2340 consigli pratici e ricette accuratamente scelte. . 5 50

Ricettario industriale, dell'Ing. I. GHERSI. Procedimenti utili nelle arti, industrie e mestieri, caratteri; saggio e conservazione delle sostanze naturali ed artificiali d'uso comune; colori, vernici, mastici, colle, inchiostri, gomma elastica, materie tessili, carta, legno, fiammiferi, fuochi d'artificio, vetro; metalli, bronzatura, nichelatura, argentatura, doratura, galvanoplastica, incisione, tempera, leghe; filtrazione; materiali impermeabili, incombustibili, artificiali; cascami, olii, saponi, profumeria, tintoria, smacchiatura, imbianchimento; agricoltura, elettricità; 3ª edizione rifatta e

L. c.

aumentata, di pag. VII-704, con 27 inc. e 2886 ricette . . 6 50

Ricettario fotografico. Terza edizione riveduta e notevolmente ampliata di nuove formole e procedimenti, del Dott. L. SASSI, di pag. XXIV-229 . . . . . 2 —

Rilievi — *vedi* Cartografia — Compens. errori — Telemetria.

Risorgimento italiano (Storia del) **1814-1870,** con l'aggiunta di un sommario degli eventi posteriori, del Prof. F. BERTOLINI, 2ª ediz., di pag. VIII-208 . . . . . 1 50

Ristauratore dei dipinti, del Conte G. SECCO-SUARDO, 2 volumi, di pag. XVI-269, XII-362, con 47 incisioni . . . 6 —

Ritmica e metrica razionale italiana, del Prof. ROCCO MURARI, di pag. XVI-216. . . . . 1 50

Rivoluzione francese (La) (1789-1799), del Prof. Dott. GIAN PAOLO SOLERIO, di pag. IV-176. . . . . 1 50

Roma antica — *vedi* Mitologia — Monete — Topografia.

Röntgen (I raggi di) **e le loro pratiche applicazioni,** di ITALO TONTA, pag. VIII-160, con 65 incis e 14 tavole . 2 50

— *vedi anche* — Fototerapia e radioterapia.

Rhum — *vedi* Liquorista.

Saggiatore (Manuale del), di F. BUTTARI, di pag. VIII-245, con 28 incisioni 2 50

Sagou — *vedi* Fecola.

Sale (Il) **e le Saline,** di A. DE GASPARIS. (Processi industriali, usi del sale, prodotti chimici, industria manifatturiera, industria agraria, il sale nell'economia pubblica e nella legislazione), di pag. VIII-358, con 24 incisioni . 3 50

Salumiere — *vedi* Majale.

Sanatorii — *vedi* Tisici e sanatorii.

Sanità e sicurezza pubblica — *vedi* Leggi sulla.

Sanscrito (Avviamento allo studio del), del Prof. F. G. FUMI, 2ª edizione rifatta, di pag. XII-254 . . . . . 3 —

Saponi (L'industria saponiera), con alcuni cenni sull'industria della soda e della potassa. Materia prima e fabbricazione in generale. Guida pratica dell'Ing. E. MARAZZA, (esaurito, è in lavoro la 2ª edizione).

Sarta da donna — *vedi* Abiti — Biancheria.

Scacchi (Manuale del giuochi degli), di A. SEGHIERI, 2ª ediz. ampliato da E. ORSINI, con una appendice alla sezione delle partite giuocate e una nuova raccolta di 52 problemi di autori ital., di pag. VI-310, con 191 incis. . 3 —

Scaldamento e ventilazione degli ambienti abitati, di R. FERRINI, 2ª ediz., di pag. VIII-300, con 98 incisioni. . . 3 —

Scenografia (La). Cenni storici dall'evo classico ai nostri giorni, di G. FERRARI, di pag. XXIV-327, con 16 incisioni nel testo, 160 tavole e 5 tricromie . . . . 12 —

L c

Scherma italiana di J. GELLI, 2ª ediz., di pagine VI-251, con 108 figure 2 50

Sciarade — *vedi* Enimmistica.

Scienza delle finanze, di T. CARNEVALI, pag. IV-140 . . 1 50

Scritture d'affari (Precetti ed esempi di), per uso delle Scuole tecniche, popolari e commerciali, del Prof. D. MAFFIOLI, 3ª ediz. ampliata e corretta, di pag. VIII-221 . . 1 50

Sconti — *vedi* Interesse e sconto.

Scoperte geografiche — *vedi* Cronologia.

Scultura italiana antica e moderna (Manuale di), dell'Arch. A. MELANI, 2ª edizione rifatta con 24 incisioni nel testo e 100 tavole, di pag. XVII-248 . . . . . 5 —

Scuole industriali — *vedi* Industrie (Piccole).

Segretario comunale — *vedi* Esattore.

Selvicoltura, di A. SANTILLI, di pag. VIII-220, e 46 inc.. 2 —

Semeiotica. Breve compendio dei metodi fisici di esame degli infermi, di U. GABBI, di pag. XVI-216, con 11 inc. 2 50

Sericoltura — *vedi* Bachi da seta — Filatura — Gelsicultura — Industria della seta — Tintura della seta.

Servitù — *vedi* Ingegneria legale.

Shakespeare, di DOWDEN, trad. di A. BALZANI, p. XII-242 1 50

Seta (Industria della), del Prof. L. GABBA, 2ª ed., p. IV-208 2 —

Seta artificiale — *vedi* Imitazioni.

Sicurezza pubblica — *vedi* Leggi di sanità.

Siderurgia (Manuale di), dell'Ing. V. ZOPPETTI, pubblicato e completato per cura dell'Ing. E. GARUFFA, di pag. IV-368, con 220 incisioni 5 50

Sieroterapia, del Dott. E. REBUSCHINI, di pag. VIII-424 . 3 —

Sigle epigrafiche — *vedi* Dizionario di abbreviature.

Sinistri marittimi — *vedi* Avarie.

Sintassi francese, razionale pratica, arricchita della parte storico-etimologica, della metrica, della fraseologia commerciale, ecc., del Prof. D. RODARI, di pag. XVI-206 . 1 50

Sintassi francese — *vedi* Esercizi sintattici.

Sintassi greca, di V. QUARANTA, di pag. XVIII-175 . . 1 50

Sintassi latina, di T. G. PERASSI, di pag. VII-168 . . . 1 50

Sismologia, del Capitano L. GATTA, di pag. VIII-175, con 16 incisioni e 1 carta 1 50

Smalti — *vedi* Amatore d'oggetti d'arte — Fotosmaltografia — Ricettario industr.

Soccorsi d'urgenza, del Dott. C. CALLIANO, 4ª edizione riveduta ed ampliata, di pag. XLVI-352, con 6 tav. litogr. 3 —

Socialismo, di G. BIRAGHI, di pag. XV-285. . . . . 3 —

Società di mutuo soccorso. Norme per l'assicurazione delle pensioni e dei susssidi per malattia e per morte, del Dott. G. GARDENGHI, di pag. VI-152. . . . . 1 50

Società industriali italiane per azioni, del Dott. F. PICCINELLI, di pag. XXXVI-534. . . . . 5 50

L. c

Sociologia generale (Elementi di), del Dott. EMILIO MORSELLI, di pag. XII-172 . . . . . 1 50

Soda caustica, cloro e clorati alcalini per elettrolisi. Fabbricazione e sorveglianza chimica, di P. VILLANI, di pagine VIII-314, con una tavola 3 50

Sordomuto (Il) **e la sua istruzione.** Manuale per gli allievi e le allieve delle R. Scuole normali, maestri e genitori, del Prof. F. FORNARI, di pag. VIII-232, coe 11 inc. 2 —

— *vedi anche* Ortofrenia.

Sostanze alimentari. — *vedi* Conservazione delle.

Specchi (La fabbricazione degli) **e la decorazione del vetro e cristallo,** del Professor R. NAMIAS, di pagine XII-156, con 14 incisioni . . . . . 2 —

Spettrofotometria (La) applicata alla Chimica fisiologica, alla Clinica e alla Medicina legale, di G. GALLERANI, di pag. XIX-395, con 92 incisioni e tre tavole 3 50

Spettroscopio (Lo) **e le sue applicazioni,** di R. A. PROCTOR, traduzione con note ed aggiunte di F. PORRO, di pag. VI-179, con 71 incis. e una carta di spettri . . . 1 50

Spiritismo, di A. PAPPALARDO, Seconda edizione, con 9 tavole, di pag. XVI-216 . . . . . 2 —

— *vedi anche* Magnetismo — Telepatia.

Spirito di vino — *vedi* Alcool — Cognac — Distillaz. — Liquorista.

Stagno (Vasellame di) — *vedi* Amatore di oggetti d'arte e di curiosità — Leghe metalliche.

Stabilità delle costruzioni — *vedi* Resistenza dei materiali — Resistenza di pesi e travi metalliche.

Statica — *vedi* Metrologia — Strumenti metrici.

Statistica, del Pr. F. VIRGILII, 3ª ed., rifatta pag. XIX-225 1 50

Stearineria (L'industria stearica). Manuale pratico dell'Ing. E. MARAZZA, di pagine XI-284, con 70 incisioni . . . 5 —

Stelle — *vedi* Astronomia — Cosmografia — Gravitazione — Spettroscopio.

Stemmi — *vedi* Araldica — Numismatica — Vocabol. araldico.

Stenografia, di G. GIORGETTI, (secondo il sistema Gabelsberger-Noe), 3ª ediz. rifatta di pag. XV-239 . . . . 3 —

Stenografia (Guida per lo studio della) sistema Gabelsberger-Noe, compilata in 35 lezioni da A. NICOLETTI, 4ª ed. riveduta e corretta, di pag. XV-160. . . . . 1 50

Stenografia. Esercizi graduali di lettura e di scrittura stenografica (sistema Gabelsberger-Noe), con 3 novelle del Prof. A. NICOLETTI, 2ª ediz., di pag. VIII-160 . . . . 1 50

— *vedi anche* Antologia stenografica — Dizionario stenografico.

Stenografo pratico (Lo) di L. CRISTOFOLI, di pag. XII-131 1 50

Stereometria applicata allo sviluppo dei solidi e alla loro costruzione in carta, del Prof. A. RIVELLI, di pag. 90, con 92 incisioni e 41 tavole. . . . . 2 —

L. c.

Stilistica, del Prof. F. CAPELLO, di pag. XII-164. . . . 1 50

Stilistica latina, di A. BARTOLI, di pag. XII-110 . . . 1 50

Stimatore d'arte — *vedi* Amatore di oggetti d'arte e di curiosità — Amatore di maioliche e porcellane — Armi antiche.

Storia antica. Vol. I. *L'Oriente Antico,* del Prof. I. GENTILE, di pag. XII-232 . . . . . 1 50

Vol. II. *La Grecia,* di G. TONIAZZO, pag. IV-216 . . 1 50

Storia dell'Arte, del Dott. G. CAROTTI. (In lavoro).

Storia dell'arte militare antica e moderna, del Cap. V. ROSSETTO, con 17 tav. illustr., di pag. VIII-504. . . . 5 50

— *vedi anche* Armi antiche.

Storia e cronologia medioevale e moderna, in CC tavole sinottiche, del Prof. V. CASAGRANDI, 3ª edizione, con nuove correzioni ed aggiunte, di pag. VIII-254 . . . . 1 50

Storia della ginnastica. — Vedi *Ginnastica.*

Storia d'Italia (Breve), di P. ORSI, 2ª ed. rived., p. XII-276 . 1 50

Storia di Francia, dai tempi più remoti ai giorni nostri, di G. BRAGAGNOLO, di pag. XVI-424, con tabelle cronologiche e genealogiche . . . . . 3 —

Storia ital. (Man. di), di C. CANTÙ, pag. IV-160 (esaurita).

Storia d'Inghilterra dai tempi più remoti ai giorni nostri, del Prof. G. BRAGAGNOLO, di pag. XVI-367 . . . . . 3 —

Storia della musica, del Dott. UNTERSTEINER, 2ª edizione ampliata, di pag. XII-330 . . . . . 3 —

Strumentazione, per E. PROUT versione italiana con note di V. RICCI, 2ª ediz. rived., di p. XVI-214, 95 incis. . . . 2 50

Strumenti ad arco (Gli) **e la musica da camera,** del Duca di CAFFARELLI, di pag. X-235. . . . . 2 50

Strumenti metrici (Principî di statica e loro applicazione alla teoria e costruzione degli), dell'Ing. E. BAGNOLI, di pag. VIII-252, con 192 incisioni 3 50

Stufe — *vedi* Scaldamento.

Suono — *vedi* Luce e suono.

Succedanei — *vedi* Ricettario industriale — Imitazioni.

Sughero — *vedi* Imitazioni e succedanei.

Surrogati — *vedi* Ricettario industriale — Imitazioni.

Sussidi — *vedi* Società di mutuo soccorso.

Tabacco, del Prof. G. CANTONI, di pag. IV-176, con 6 inc. 2 —

Tabacchiere — *vedi* Amatore di oggetti d'arte — Raccoglitore di oggetti.

Tacheometria — *vedi* Celerimensura — Telemetria — Topografia — Triangolazioni.

Tamarindo — *vedi* Prodotti agricoli.

Tapioca — *vedi* Fecola.

Tappezzerie — *vedi* Amatore di oggetti d'arte e di curiosità.

Tariffe ferroviarie — *vedi* Codice dog. — Trasporti e tariffe.

L. c.

Tartufi (I) **ed i funghi,** loro natura, storia, coltura, conservazione e cucinatura, di FOLCO BRUNI, di pag. VIII-184 2 —

Tasse di registro, bollo, ecc. — *vedi* Codice di bollo — Esattore — Imposte — Leggi Tasse Reg. e Bollo — Notaio — Ricch. mob.

Tassidermista — *vedi* Imbalsamatare — Naturalista viaggiatore.

Tatuaggio — *vedi* Chiromanzia e tatuaggio.

Tè — *vedi* Prodotti agricoli.

Teatro — *vedi* Letteratura drammatica — Codice del teatro.

Tecnica microscopica — *vedi* Anatomia microscopica.

Tavole d'alligazione per l'oro e per l'argento con numerosi es. pratici per il loro uso, F. BUTTARI, p. XII-220 . 2 50

Tavole logaritmiche — *vedi* Logaritmi.

Tavole schematiche della Divina Commedia di Dante Alighieri, di L. POLACCO, seguite da sei tavole topogr. in cromolit. disegn. dal Maestro G. AGNELLI, pag. X-152 . 3 —

Tecnica protistologica, del Prof. L. MAGGI, pag. XVI-318 3 —

Tecnologia — *vedi* Dizionario tecnico.

Tecnologia meccanica — *vedi* Modellatore meccanico.

Tecnologia e terminologia monetaria, di G. SACCHETTI, di pag. XVI-191 . . . . . 2 —

Telefono, di D. V. PICCOLI, di p. IV-120, con 38 incis., L. 2. (Esaurito, è in lav. la 2ª ediz. complet. rifatta da G. MOTTA).

Telegrafia, del Prof. R. FERRINI, 2ª edizione corretta ed accresciuta, di pag. VIII-315, con 104 incisioni . . . . 2 —

Telegrafo senza fili e **Onde Hertziane** di O. MURANI, di pag. XV-341, con 172 incisioni 3 50

Telemetria, misura delle distanze in guerra, del Cap. G. BERTELLI, di pag. XIII-145, con 12 zincotipie . . . . 2 —

Telepatia (Trasmissione del pensiero), di A. PAPPALARDO, 2ª ediz. di pag. XVI-279 . . . . . 2 50

— *vedi anche* Magnetismo — Ipnotismo — Spiritismo.

Tempera e cementazione, dell'Ingegner FADDA, di pagine VIII-108, con 20 incisioni. . . . . 2 —

Teoria dei numeri (Primi elementi della), per il Prof. U. SCARPIS, di pag. VIII-152 . . . . . 1 50

Teoria delle ombre, con un cenno sul Chiaroscuro e sul colore dei corpi, del Prof. E. BONCI, di pag. VIII-164, con 36 tavole e 62 figure . . . . . 2 —

Terapia delle malattie dell'infanzia, del Dott. G. CATTANEO, di pag. XII-506 . . . . . 4 —

Termodinamica, Prof. G. CATTANEO, pag. X-196, 4 fig. . 1 50

Terremoti — *vedi* Sismologia — Vulcanismo.

Terreni — *vedi* Chimica agraria — Concimi — Humus.

Terreno agrario. Manuale di Chimica del terreno, di A. FUNARO, di pag. VIII-200 . . . . . 2 —

Tessitore (Manuale del), del Prof. P. PINCHETTI, 2ª ediz. riveduta, di pag. XVI-312, con illustrazioni 3 50

L. c.

Tessuti di lana e di cotone (Analisi e fabbricazione dei). Manuale pratico razionale di O. GIUDICI, di pag. XII-864 con 1098 incisioni colorate 16 50

Testamenti (Manuali dei), per cura del Dott. G. SERINA, di pag. VI-238 . . . . . 2 50

Tigrè-italiano (Manuale), con due dizionarietti italiano-tigrè e tigrè-italiano ed una cartina dimostrativa degli idiomi parlati in Eritrea, del Cap. M. CAMPERIO, di pag. 180 . 2 50

Tintore (Manuale del), di R. LEPETIT, 3ª edizione, di pagine X-279, con 14 incisioni. . . . . 4 —

Tintura della seta, studio chimico tecnico, di T. PASCAL, di pag. XVI-432 . . . . . 5 —

Tipografia (Vol. I). Guida per chi stampa e fa stampare. - Compositori, Correttori, Revisori, Autori ed Editori, di S. LANDI, di pag. 280. . . . . 2 50

Tipografia (Vol. II). Lezioni di composizione ad uso degli allievi e di quanti fanno stampare, di S. LANDI, di p. VIII-271, corredato di figure e di modelli. 2 50

— *vedi anche* Vocabolario tipografico.

Tisici e i Sanatorii (La cura razionale dei), del Dott. A. ZUBIANI, prefaz. del Prof. B. SILVA, p. XLI-240, 4 incis. 2 —

Titoli di rendita — *vedi* Debito pubblico — Valori pubblici.

Topografia e rilievi — *vedi* Cartografia — Catasto — Celerimensura — Compensazione errori — Curve — Disegno topografico — Estimo terreni — Estimo rurale — Fotogrammetria — Geometria pratica — Prospettiva — Regolo calcolatore — Telemetria — Triangolazioni.

Topografia di Roma antica, di L. BORSARI, di pag. VIII-436, con 7 tavole 4 50

Tornitore meccanico (Guida pratica del), ovvero sistema unico per calcoli in generale sulla costruzione di viti e ruote dentate, arricchita di oltre 100 problemi risolti, di S. DINARO, 2ª edizione, di pag. XII-175 . . . . . 2 —

Traduttore tedesco (Il), compendio delle principali difficoltà grammaticali della Lingua Tedesca. del Prof. R. MINUTTI, di pag. XVI-224. . . . . 1 50

Trasporti, tariffe, reclami ferroviari ed operazioni doganali. Manuale pratico ad uso dei commercianti e privati, colle norme per l'interpretazione delle tariffe vigenti, di A. BIANCHI 2ª edizione rifatta. di pagine XVI-208. . 2 —

Travi metallici composti — Vedi *Momenti resistenti.*

Triangolazioni topografiche e triangolazioni catastali, dell'Ing. O. JACOANGELI. Modo di fondarle sulla rete geodetica, di rilevarle e calcolarle, di pag. XIV-340, con 32

L. c

incisioni, 4 quadri degli elementi geodetici, 32 modelli pei calcoli trigonometrici e tavole ausiliarie 7 50

Trigonometria — *vedi* Celerimensura — Esercizi Geometria metrica — Geometria metrica — Logaritmi.

Trigonometria della sfera — *vedi* Geometria e trigonom. della.

Trine (Le) **a fuselli in Italia.** Loro origine discussione, confronti, cenni bibliografici, analisi, divisione, istruzioni tecnico-pratiche con 200 illustrazioni intercalate nel testo di GIACINTA ROMANELLI-MARONE, di pag. VIII-331 . . 4 50

Tubercolosi — *vedi* Tisici.

Uccelli canori (I nostri migliori); loro caratteri e costumi. Modo di abituarli e conservarli in schiavitù. Cura delle loro infermità. Maniera per ottenere la riproduzione del Canarino, di L. UNTERSTEINER, di pag. XII-175 . . . 2 —

Ufficiale (Manuale per l') del Regio Esercito italiano, di U. MORINI, di pag. XX-388 . . . . . 3 50

Ufficiale sanitario (Manuale dell') di C. TONZIG e G. RUATA (In lavoro).

Unità assolute. Definizione, Dimensioni, Rappresentazione. Problemi dell'Ing. G. BERTOLINI, pag. X-124. . . . 2 50

Usciere — *vedi* Conciliatore.

Uva spina — *vedi* Frutta minori.

Uve da tavola. Varietà, coltivazione e commercio, del Dott. D. TAMARO, 3ª edizione, di pag. XVI-278, con tavole colorate, 7 fototipie e 57 incisioni . . . . . 4 —

Valli lombarde — *vedi* Dizionario alpino — Prealpi Bergamasche.

Valori pubblici (Manuale per l'apprezzamento dei), e per le operazioni di Borsa, del D. F. PICCINELLI, 2ª edizione rifatta e accresciuta, di pag. XXIV-902 . . . . . 7 50

Valutazioni — *vedi* Prontuario del ragioniere.

Vasellame antico — *vedi* Amatore di oggetti d'arte e curiosità.

Veleni ed avvelenamenti, del Dott. C. FERRARIS, di pag. XVI-208, con 20 incisioni. 2 50

Velocipedi — *vedi* Ciclista.

Ventagli artistici — *vedi* Amatore di oggetti d'arte e di curiosità.

Ventilazione — *vedi* Scaldamento.

Verbi greci anomali (I), del Prof. P. SPAGNOTTI, secondo le Grammatiche di CURTIUS e INAMA, pag. XXIV-107 . 1 50

Verbi latini di forma particolare nel perfetto e nel supino, di A. F. PAVANELLO, con indice alfabetico di dette forme, di pag. VI-215 . . . . . 1 50

Vermouth — *vedi* Liquorista.

Vernici (Fabbricazione delle), **e prodotti affini, lacche, mastici, inchiostri da stampa, ceralacche,** dell'Ing. UGO FORNARI, 2ª ediz. riveduta e ampliata di pag. XII-244 . 2 —

Vetri artistici — *vedi* Amatore oggetti d'arte — Specchi — Fotosmaltografia.

L. c.

Vetro (Il). Fabbricazione, lavorazione meccanica, applicazioni alle costruzioni, alle arti ed alle industrie, dell'ing. G. D'ANGELO. di pag. XIX-527, con 325 figure intercalate, delle quali 25 in tricromia 9 50

Vini bianchi da pasto e Vini mezzo colore (Guida pratica per la fabbricazione, l'affinamento e la conservazione dei), di G. A. PRATO, di pag. XII-276, con 40 inc. . . . . 2 —

Vino (Il), di G. GRASSI-SONCINI, di pag. XVI-152. . . . 2 —

Vino aromatizzato — *vedi* Adulterazione — Cognac — Liquorista.

Viticoltura. Precetti ad uso dei Viticoltori italiani, del Prof. O. OTTAVI, 5ª ed. riveduta ed ampliata da A. STRUCCHI, di pag. XVI-227, con 30 incisioni . . . . . 2 —

Vocabolarietto pei numismatici (in 7 lingue), del Dott. S. AMBROSOLI, di pag. VIII-134 . . . . . 1 50

Vocabolario araldico ad uso degli italiani, del Conte G. GUELFI, di pag. VIII-294, con 356 incisioni 3 50

Vocabolario compendioso della lingua russa, del Prof. VOINOVICH, di pag. XVI-238 . . . . . 3 —

Vocabolario tipografico, di S. LANDI. (In lavoro).

Volapük (Dizionario italiano-volapük), preceduto dalle Nozioni compendiose di grammatica della lingua, del Prof. C. MATTEI, secondo i principii dell'inventore M. SCHLEYER, ed a norma del *Dizionario Volapük* ad uso dei francesi, del Prof. KERCKHOFFS, di pag. XXX-198 . . . . . 2 50

Volapük (Dizion. volapük-ital.), Prof. C. MATTEI, p. XX-204. 2 50

Volapük, Manuale di conversazione e raccolta di vocaboli e dialoghi italiani-volapük, per cura di M. ROSA, TOMMASI e A. ZAMBELLI, di pag. 152. . . . . 2 50

Vulcanismo, del Cap. L. GATTA, di pag. VIII-268 e 28 inc. . 1 50

Zecche — *vedi* Terminologia monetaria.

Zolfo (Le miniere di) di G. CAGNI. di pag. XII-275, con 34 incisioni e 10 tabelle 3 50

Zoologia, dei Prof. E. H. GIGLIOLI e G. CAVANNA:

I. Invertebrati, di pag. 200, con 45 figure 1 50

II. Vertebrati, Parte I, Generalità, Ittiopsidi (Pesci ed Anfibi), di pag. XVI-156, con 33 incisioni . . . 1 50

III. Vertebrati. Parte II, Sauropsidi, Teriopsidi (Rettili, Uccelli e Mammiferi), di pag. XVI-200, con 22 incis.. 1 50

Zoonosi, del Dott. B. GALLI VALERIO, di pag. XV-227. . 1 50

Zootecnia, del Prof. G. TAMPELINI, p. VIII-297, 52 incis. 2 50

Zucchero (Industria dello):

I. *Coltivazione della barbabietola da zucchero*, dell'Ing. B. R. DEBARBIERI, di pag. XVI-220, con 12 inc.. . 2 50

II. *Commercio, importanza economica e legislazione doganale*, di L. FONTANA-RUSSO, di pag. XII-244 . 2 50

III. *Fabbricazione dello zucchero di barbabietola* dell'Ing. A. TACCANI, di pag. XII-228, con 71 incis . . 3 50

Indice alfabetico per autori dei Manuali Hoepli

(I numeri indicano le pagine).

Abbo P. Nuotatore 44
Acqua C. Microscopio 42
Adler G. Eserc. di lingua tedesca 28
Aducci N. Le patate 46
— La fecola 29
Aducco A. Chimica agraria. . . 17
Agnelli G. Tav. Div. Commedia 54
Airy G. B. Gravitazione. 34
Alasia C. Eserc. Trigon. piana 28
— Complementi di geomet. elem. 20
— Geometria della sfera . . . 32
Alberti F. Il bestiame e l'agricol. 15
Albicini G. Diritto civile 23
Albini G. Fisiologia. 29
Alessandri P. E. Analisi chimica 11
— Analisi volumetrica 11
— Chimica applic. all'Igiene . 17
— Disinfezione 24
— Farmacista (Manuale del). 29
— Sostanze alimentari. 5
Allori A. Dizionario Eritreo . . 25
Aloi A. Olivo ed olio 44
— Agrumi 10
— Adulterazione del vino . . 10
Ambrosoli S. Atene. 14
— Monete greche 43
— Numismatica 44
— Vocabolarietto pei numism. 57
Antilli A. Disegno geometrico. 24
Antonini E. Pellagra 46
Appiani G. Colori e vernici . . 19
Arlia C. Dizionario bibliogr. . 25
Arrighi C. Dizionario milanese 25
Arti grafiche, ecc. 13
Aschieri F. Geom. anal. d. spazio 32
— Geometria anal. del piano 32
— Geometria descrittiva . . . 32
— Geom. projettiva del piano e della stella 32
Geom. projett. dello spazio 32
Azimonti E. Frumento 31
— Campicello scolastico 16
— Mais 40
Azzoni F. Debito pubb. italiano 23
Baccarini P. Malatt. crittogam. 40
Baddeley V. Law-Tennis 37
Bagnoli E. Statica 53
Bail J. Alpi (Le). 11
Bail R Stawell. Meccanica . . . 41
Ballerini O. Fiori artificiali . . 29
Balzani A. Shakespeare 51
Baroschi E. Fraseologia franc. 30
Barpi U. Igiene veterinaria . . 34
— Abitaz. degli anim. domest. 10
Barth M. Analisi del vino . . . 11
Bartoli A. Stilistica latina . . . 53
Bassi D. Mitologie orientali . . 43
Bastiani F. Lavori marittimi . 36
Belfiore G. Magnet. ed ipnot. . 40
Bellini A. Igiene della pelle . . 34
— Luce e salute. 39
Bellio V. Mare (Il) 41
— Cristoforo Colombo 22
Bellotti G. Luce e colori 39
Belluomini G. Calderaio prat . 16
— Cubatura dei legnami . . . 22
— Fabbro ferraio 28
— Falegname ed ebanista . . 28
— Fonditore. 30
— Operaio (Manuale dell') . . 44
— Peso dei metalli 46
Beltrami L. Alessa Manzoni . . 41
Benetti J. Meccanica 41
Bergamaschi O. Contabilità dom. 20
— Ragioneria industriale . . . 49
Bernardi G. Armonia 13
Bernhard. Infortunii di mont. . 36
Bertelli G. Disegno topografico 24
— Telemetria 54
Bertolini F. Risorg. italiano . . 50
Bertolini G. Unità assolute. . . 56
Bertolio S. Coltiv. delle min. . 42
Besta R. Anat. e fisiol. compar. 11
Bettei V. Morfologia greca. . . 43
Bettoni E. Piscicoltura. 46
Biagi G. Bibliotec. (Man. del). 15
Bianchi A. G. Trasporti e tariffe ferroviarie 55
Bignami-Sormani E. Diz. alpino 26
Biraghi G. Socialismo 51
Bisconti A. Esercizi greci . . . 28
Boccardini G. L'Euclide emendato 28
Bock C. Igiene privata 34
Boito C. Disegno (Princ. del) . 24
Bombicci C. Mineral. generale 42
— Mineralogia descrittiva. . . 42
Bonacini C. Fotografia ortocr. 30
Bonci E. Teoria delle ombre . 54
Bonelli L. Grammatica turca . 34
Bonetti E. Biancheria (Disegno, taglio, ecc.). 15
Bonino G. B. Dialetti greci. . . 23
Bonizzi P. Animali da cortile. 12
— Colombi domestici 19
Borgarello E. Gastronomia. Terminologia italiana e franc. 31
Borletti F. Celerimensura. . . . 17
— Form. per il calc. d. risvolte 30
Borsari L. Topog. di Roma ant. 55
Boselli E. Gioielleria e orefic. 32
Bossi L. M. Ostetricia 45
Bragagnolo G. Storia di Francia 53

Bragagnolo G. Storia d'Inghilt. 53
Brigiuti L. Letterat. egiziana . 38
Brocherel G. Alpinismo 11
Brown H. T. Meccanismi (500) 41
Bruni F. Tartufi e funghi . . . 54
Bruni E. Catasto italiano. . . . 17
— Codice doganale italiano. . 18
— Contabilità dello Stato. . . 21
— Imposte dirette. 35
— Legislazione rurale 37
— Ricchezza mobile 49
Bruttini A. Il libro dell'agricol. 10
Bucci di Santafiora. Marino . . 41
— Flotte moderne (Le). 29
Budan E. Autografi (Amat. di). 14
Burali-Forti C. Logica matem. 39
Buttari F. Saggiatore (Man. d.) 50
— Tav. per l'allig. oro e arg. 54
Caffarelli F. Strumenti ad arco 53
Cagni G. Le miniere di zolfo . . 57
Calliano C. Soccorsi d'urgenza 51
— Assistenza degli infermi. . 13
Calzavara V. Industria del gas 31
Camperio M. Tigrè-italiano . . 55
Campi C. Campicello scolastico 16
Canestrini E. Fulmini e paraf. 31
Canestrini G. Apicoltura. 12
— Antropologia 12
Canestrini C. e R. Batteriologia 15
Cantamessa F. Alcool. 10
Cantoni C. Logica. 39
Cantoni C. Psicologia 48
Cantoni G Prato (Il). 47
— Tabacco (Il) 53
Cantoni P. Igroscopi, igrometri, umidità atmosferica. . . 35
Cantù C. Storia italiana 53
Capello F. Rettorica. 49
— Stilistica. 53
Capilupi A. Assicuraz. e stima 13
Capelletti L. Napoleone I. . . . 44
— Letterat. spagn. e portogh. 38
Cappelletti L. Nevrastenia . . . 44
Cappelli A. Diz. di abbreviat. . 25
Carazzi D. Ostricoltura 45
— Anat. microsc. (Tecn. di) . 11
Carega di Muricce. Agronomia 10
— Estimo rurale. 28
Carnevali T. Scienza finanze . 51
Carotti S. Storia dell'arte . . . 53
Carraroli A. Igiene rurale. . . . 34
Casagrandi V. Storia e cronol. 53
Casali A. Humus (L'). 34
Castellani L. Acetilene (L'). . . 10
— Incandescenza. 35
Castiglioni L. Beneficenza . . . 15
Cattaneo C. Dinamica element. 23
— Termodinamica. 54
Cattaneo C. Terapia infanzia . 54
Cattaneo G. Embriolog. e morf. 27
Cavalieri D. Legisl. delle acque 37
Cavanna G. Zoologia. 57
Cavara F. Funghi mangerecci. 31
Celoria G. Astronomia. 14
Cencelli-Perti A. Macch. agric. 39
Cerchiari G. L. Chir. e tatuaggio 18
Cereti P. E. Esercizi latini. . . 28
Cerruti F. Meccanismi (500) . . 41
Cerutti A. Fognat. domestica . 30
Cettolini S. Malattie dei vini . 40
Ciapetti G. L'alcool industriale 10
Chiesa C. Logismografia 39
Ciàmpoli D. Letterature slave. 38
Cignoni A. Ingegnere navale . 36
Claudi C. Prospettiva 48
Clerico G. vedi Müller, Metrica 42
Collamarini G. Biologia 15
Colombo G. Ingegnere civile. . 36
Colombo L. Nutriz. del Bamb. 44
Comboni E. Analisi del vino. . 11
Concari T. Gramm. italiana . . 33
Consoli S. Fonologia latina . . 30
— Letteratura norvegiana . . 38
Conti P. Giardino infantile . . 32
Contuzzi F. P. Diritto costituz. 23
— Diritto internaz. privato. . 24
— Diritto internaz. pubblico. 24
Corsi E. Codice del bollo. . . . 18
Cortese E. Metallurgia dell'oro 42
Cossa A. Elettrochimica 26
Cossa L. Economia politica . . 26
Cougnet. Pugilato antico e mod. 48
Couiliaux L. Igiene della bocca. 34
Cova E. Confez. abiti signora. 10
Cremona I. Alpi (Le) 11
Cristofoli L. Stenografo pratico 52
Crollalanza G. Araldica (Gr.). . 12
Croppi G. Canottaggio. 16
Crotti F. Compens. degli errori 20
Curti R. Infortuni della mont. 36
Cust R. Relig. e lingue d. India 49
— Lingue d'Africa 39
D'Adda L. Marine da guerra . 41
Dal Piaz. Cognac 19
Damiani Lingue straniere . . . 39
D'Angelo S. Vetro. 57
Da Ponte M. Distillazione . . . 24
De Amezaga. Marino militare . 41
De Barbieri R. Zucchero (Ind. d.) 57
De Brun A. Contab. comunale. 20
De Cillis E. Mosti (Densità dei) 44
De Gasparis A. Sale e Saline . 50
De Gregorio G. Glottologia. . . 33
De Gubernatis A. Lett. indiana 38
— Lingue d'Afr. 39
— Mitologia comparata 43

De Gubernatis A. Relig. e lingue dell'India 49
Dell'Acqua F. Morte vera e appar. 43
Del Lupo M. Pomol. artificiale. 47
De Marchi L. Meteorologia. . . 42
— Climatologia. 18
De Mauri L. Maioliche (Amatore) 40
— Amatore d'oggetti d'arte . 11
Dessy. Elettrotecnica 27
Di Maio F. Pirotecnica. 46
Dinaro S. Tornitore meccanico 56
— Montatore di macchine . . 43
— Atlante di macchine 39
Dizionario universale in 4 lingue 26
Dompè C. Man. del Commerciante 20
Dowden. Shakespeare 51
Doyen C. Litografia. 39
Enciclopedia Hoepli. 27
Erede G. Geometria pratica. . 32
Fabris G. Olii vegetali. 44
Fadda. Tempera e cementaz. . 54
Faelli F. Razze equine 49
Falcone C. Anat. topografica 12
Farälli G. Ig. della vita pub. e pr. 34
Fenini C. Letteratura italiana 38
Fenizia C. Evoluzione. 28
Ferrari D. Arte (L') del dire . . 13
Ferrari G. Scenografia (La) . . 50
Ferrari V. Lett. moderna ital. 38
— Letter. moderna e contemp. 38
Ferrario C. Curve circolari. . . 23
Ferraris C. Veleni ed avvelen. 56
Ferrini C. Digesto (II) 23
— Diritto penale romano. . . 24
— Diritto romano 24
Ferrini R. Elettricità 26
— Energia fisica 27
— Galvanoplastica. 31
— Scaldamento e ventilaz. . . 50
— Telegrafia 54
Filippini P. Estimo dei terreni 28
Finzi J. Psichiatria 48
Fiorilli C. Omero 44
Fiori A. Dizionario tedesco . . 26
— Conversazione tedesca . . . 21
Fontana-Russo. Zucch. (Comm.) 57
Foresti A. Mitologia greca. . . 43
Formentano A. Giurisdizione volontaria 33
Formenti C. Alluminio 11
Fornari P. Sordomuto (II) . . . 52
Fornari U. Vernici e lacche . . 56
— Luce e suono 39
— Calore (II) 16
Foster M. Fisiologia 29
Franceschi G. Cacciatore 15
— Corse 22
Franceschi G. Giuoco del Pallone 33
Franceschi G. B. Concia pelli . 20
— Conserve alimentari. . . . 20
Franceschini F. Insetti utili . . 36
— Insetti nocivi 36
Franchi L. Codici 18-19
— Leggi sui lavori pubblici . 37
— Legge s. tasse di reg. e bollo 37
— Legge sull'Ordin. giudiz. . 37
— Legge sanità e sicur. pubbl. 37
— Leggi sulle priv. industr. 19-37
— Leggi diritti d'autore 18-19-37
Friedmann S. Lingua gotica . . 38
Friso L. Filosofia morale. . . . 29
Frisoni G. Gramm. port.-bras. 34
— Corrispondenza italiana. . 21
— » spagnuola 22
— » francese . . 22
— Gramm. Danese-Norveg. . . 33
Fumagalli G. Bibliotecario . . . 15
— Paleografia. 45
Fumi F. G. Sanscrito. 50
Funaro A. Concimi (I) 20
— Terreno agrario 54
Gabba L. Chimico (Man. del). 17
— Seta (Industria della). . . . 51
— Adult. e falsific. degli alim. 10
Gabbi U. Semeiotica 51
Gabelsberger-Noë. Stenografia. 52
Gabrielli F. Giuochi ginnastici 33
Gagliardi E. Interesse e sconto 36
— Ragioniere Pront. del). . . 49
Galassini A. Macc. cuc. e ricam. 40
Gallerani G. Spettrofotometria 52
Galletti E. Geografia. 31
Galli G. Igiene privata 34
Galli Valerio B. Zoonosi 57
— Immunità e resist. alle mal. 35
Gallizia P. Resistenza dei mater. 49
Gardenghi G. Soc. di mutuo soc.. 51
Garetti A. Notaio (Man. del). . 44
Gardini A. Chirurgia operat . . 18
Garibaldi C. Econ. matematica 26
Garnier-Valletti Pomologia . . . 47
Garollo G. Atl. geog.-st. d'Ital. 14
— Dizionario biograf. univ. . 25
— Dizionario geograf. univ. . 25
— Prontuario di geografia . . 48
Garuffa E. Orologeria 45
— Siderurgia 51
Gaslini A. Prodotti del Tropico 47
Gatta L. Sismologia 51
— Vulcanismo 57
Gautero G. Macch. e fuochista . 40
Gavina F. Ballo (Manuale del). 14
Geikie A. Geografia fisica. . . . 32
— Geologia 32
Gelcich E. Cartografia. 17
— Ottica 45

Gelli J. Armi antiche 13
— Biliardo. 15
— Codice cavalleresco 18
— Dizionario filatelico 25
— Duellante. 26
— Ginnastica maschile. 32
— Scherma 51
— Il raccoglitore 48
Gentile I. Archeologia dell'arte 12
— Geografia classica 27
— Storia antica (Oriente). . . 53
Gernesio G. Imitaz. di Cristo . 35
Gestro R. Natural. viaggiat.. . 44
— Naturalista preparatore . . 44
Ghersi I. Ciclista 18
— Conti fatti 21
— Galvanostegia. 31
— Imitazioni e succedanei . . 35
— Industrie (Piccole). 35
— Leghe metalliche. 37
— Metallocromia. 42
— Monete, pesi e mis. ingl. . 43
— Problemi di geometria . . . 47
— Ricettario domestico 49
— Ricettario industriale. . . . 49
Gibelli G. Idroterapia 34
Giglioli E. H. Zoologia 57
Gioppi L. Crittografia 22
— Dizionario fotografico . . . 25
— Fotografia industriale . . . 30
Giordani G. Proprietario di case 48
Giorgetti S. Stenografia 52
Giorli E. Disegno industriale . 24
— Disegno e costruz. Nave. . 24
— Aritmetica e Geometria . . 13
— Meccanico (II). 41
— Meccanica (La) del macchinista di bordo. 41
Gitti V. Computisteria. 20
— Ragioneria 48
Giudici O. Tessuti di lana e cot. 55
Gladstone W. E. Omero 44
Gnecchi F. Monete romane. . . 43
— Guida numismatica 34
Gobbi U. Assicuraz. generale . 13
Goffi V. Disegnat. meccanico . 24
Gorini G. Colori e vernici . . . 19
— Concia delle pelli 20
— Conserve alimentari. 20
— Metalli preziosi. 42
— Olii. 44
— Piante industriali 45
— Pietre preziose 45
Gorra E. Lingue neo-latine . . 39
— Morfologia italiana 43
Grawinkel, Elettrotecnica. . . . 26
Grassi F. Magnetismo e elett. 40
Grazzi-Soncini G. Vino (Il) . . . 57
Griffini A. Coleotteri italiani. . 19
— Ittiologia italiana 36
— Lepidotteri italiani 37
— Imenotteri italiani. 35
Grothe E. Filatura, tessitura. . 29
Grove G. Geografia. 31
Guaita L. Colori e la pittura . 19
Guasti C. Imitazione di Cristo 35
Guelfi G. Vocabolario araldico 57
Guetta P. Il Canto 16
Guyon B. Grammatica Slovena 34
Haeder H. Costr. macc. a vap.. 39
Hoepli U. Enciclopedia 27
Hooker I. Botanica. 15
Hubert I. C. Antich. pubbl. rom. 12
Hugues L. Esercizi geografici . 27
— Cronologia scop. geogr. . . 22
Imitazione di Cristo. 35
Imperato F. Attrezz. delle navi 14
Inama V. Antichità greche. . . 12
— Letteratura greca 38
— Grammatica greca. 33
— Filologia classica 29
— Esercizi greci. 28
Issel A Naturalista viaggiat.. 44
Jacoangeli O. Triangol. topog.. 55
Jenkin F. Elettricità 26
Jevons W. Stanley. Econ. polit. 26
— Logica. 39
Jona E. Cavi telegr. sottomar. 17
Jones E. Calore (II). 16
— Luce e suono 39
Kiepert R. Atl. geogr. univers. 14
— Esercizi geografici. 27
Kopp W. Antich. priv. dei Rom. 12
La Leta B. M. Cosmografia. . . 22
— Gnomonica. 33
Landi D. Dis. di proiez. ortog. 24
Landi S. Tipografia (I°) Guida 55
— (II°) Compositore-tipogr. . 55
— Vocabolario tipografico . . 57
Lange O. Letteratura tedesca . 38
Lanzoni P. Geogr. comm. econ. 32
Larice R. Storia del commercio 20
Leoni B. Lavori in terra 37
Lepetit R. Tintore 55
Levi C. Fabbricati civ. di abitaz. 28
Levi C. Letterat. drammatica . 38
Levi I. Gramm. lingua ebraica . 33
Librandi V. Gramm. albanese . 33
Licciardelli G. Coniglicoltura . 20
— Il furetto 31
Licò N. Protez. degli animali . 48
Lignarolo M. Doveri del macch . 26
— Macchinista navale 40
Lion A. Ingegneria legale . . . 36
Lioy P. Ditteri italiani 25
Livi L. Antropometria. 12

Lockyer I. N. Astronomia. . .. 13
Lombardini A. Anat. pittorica. 12
Lombroso C. Grafologia. 33
Lomonaco A. Igiene della vista 34
Loria L. Macchinista e fuochis. 40
Loris. Diritto amministrativo. 23
— Diritto civile 23
Lovera R. Gramm. greca mod. . 83
— Grammatica rumena 34
Luxardo O. Merceologia. 42
Maffioli D. Diritti e dov. dei citt. 23
— Scritture d'affari 51
Maggi L. Protistologia 48
— Tecnica protistologica . . . 54
Magrini E. Infortuni sul lavoro 36
— Case operaie. 17
Mainardi G. Esattore 27
Majnoni R. Massaggio 41
Malacrida G. Materia medica . 41
— Impiego ipodermico 35
Malfatti B. Etnografia 28
Mancini P. La rachitide. 48
Manetti L. Caseificio 17
Mantovani G. Psicolog. fisiolog. 48
Marazza E. Stearineria 52
— Saponi (Industria dei) . . . 50
Marcel C. Lingue straniere . . 39
Marchi E. Maiale (Il). 40
Marcillac F. Letterat. francese 38
Marcolongo R. Equil. corpi elast. 27
Marro A. Corr. elettr. alternate 21
Marzorati E. Codice perito mis. 18
Mastrigli L. Cantante 16
— Pianista. 46
Mattei C. Volapük (Dizion.) . . 57
Mazzocchi L. Calci e cementi . 16
— Cod. d. perito misuratore . 18
Mazzoccolo E Legge comunale 37
Melani A. Architett. italiana . 12
— Decoraz. e industrie artist. 23
— Ornatista 45
— Pittura italiana. 46
— Scultura italiana 51
Meili B. L'Eritrea 27
Menozzi. Alimentaz. bestiame 11
Mercanti F. Animali parassiti . 12
Mezzanotti C. Bonifiche 15
Mina G. Modellat. meccanico . 43
Minozzi A. Fosfati 30
Minutti R. Letterat. tedesca . . 38
— Traduttore tedesco 55
Molina E. Antologia stenografica 12
Molina. Curatore dei fallimenti 22
Molina R. Esplodenti. 28
Molon G. Pomologia 47
Mondini. Produzione dei vini . 48
Montagna A. Fotosmaltografia 30
Montemartini L. Fisiol. veget. . 29
Moreschi N. Antichità private dei Romani 12
Morgana G. Gramm. olandese . 33
Morini U. Uffic. (Man. per l') . 56
Morselli E. Sociologia generale 52
Motta G. Telefono 54
Muffone G. Fotografia 30
Müller L. Metrica Greci e Rom 42
Müller O. Logaritmi 39
Murani O. Fisica. 29
— Telegrafia senza fili. 54
Murari R. Ritmica. 50
Musatti E. Leggende popolari. 37
Muzio C. Medico pratico 41
— Malattie dei paesi caldi . . 40
Naccari G. Astronomia nautica 14
Nallino A. Arabo parlato 12
Namias R. Fabbr. degli specchi 52
— Processi fotomeccanici. . . 47
Nazari O. Dialetti italici 23
Negrin C. Paga giornaliera. . . 45
Nenci T. Bachi da seta 14
Niccoli V. Alimentaz. bestiame 11
— Cooperative rurali. 21
— Costruzioni rurali 28
— Prontuario dell'agricoltore. 10
— Meccanica agraria. 41
Nicoletti A. Stenogaafia 52
— Esercizi di stenografia. . . 52
Noseda E. Legislaz. sanitaria 37
— Lavoro delle donne e fanc. 37
Nuyens A. Diz. italiano-oland. 25
Olivari G. Filonauta 29
Olmo C. Dirito ecclesiastico. . 23
Orlandi G. Celerimensura. . . . 17
Orsi P. Storia d'Italia. 53
Orsini E. Scacchi 50
Ostwald-Bolis. Chimica analitica 17
Ottavi O. Enologia 27
— Viticoltura. 57
Ottino G. Bibliografia. 15
Pagani C. Assicuraz. sulla vita 13
Paganini A. Letterat. francese 38
Paganini P. Fotogrammetria. . 30
Palombi A. Manuale postale . . 47
Palumbo R. Omero 44
Panizza F. Aritmetica razion. 13
— Aritmetica pratica, ... 13
— Esercizi di Aritmetica raz. 13
Paoloni P. Disegno assonom. . 24
Pappalardo A. Spiritismo 52
— Telepatia. 54
Parise P. Ortofrenia. 45
Paroli E. Grammatica svedese 34
Pascal T. Tintura della seta . 55
Pascal E. Calcolo differenziale 16
— Calcolo integrale. 16
— Calcolo delle variazioni . . 16

Pascal E. Esercizi di calcolo . 16
— Determinanti 23
— Funzioni ellittiche. 31
— Gruppi di trasformazioni . . 34
— Matematiche superiori . . . 41
Pattacini G. Conciliatore 20
Pavanello F. A. Verbi latini . . 56
Pavia L. Grammatica tedesca. 34
— Grammatica inglese. 33
— Grammatica spagnuola . . 34
Pavolini E. Buddismo 15
Pedicino N. A. Botanica. 15
Pedretti G. Automobilista (L'). 14
Pedrini. Casa dell'avvenire . . 17
Peglion V. Filossera 29
Perassi T. G. Sintassi latina. . 51
Percossi R. Calligrafia. 16
Perdoni T. Idraulica 34
Petri L. Computisteria agraria 20
Petzholdt. Bibliotecario. 15
Piazzoli E. Illuminaz. elettrica 35
Piccinelli F. Società Ind. p. az. 51
— Valori pubblici 56
Piccinini P. Farmacoterapia . . 29
Piccoli D. V. Telefono. 54
Pieraccini A. Assist. dei pazzi 13
Pilo M. Estetica. 28
— Psicologia musicale. 48
Pincherle S. Algebra element. 11
— Algebra complementare . . 10
— Esercizi di algebra elem. . 11
— Esercizi di geometria. . . . 27
— Geometr. metr. e trigonom. 32
— Geometria pura. 32
Pinchetti P. Tessitore 54
Pini P. Epilessia 27
Pisani A. Mandolinista 41
— Chitarra 18
Pizzini L. Disinfezione 24
— Microbiologia 42
Pizzi I. Letteratura persiana . 38
— Islamismo 36
— Letteratura araba 37
Plebani B. Arte della memoria 13
Polacco L. Tav. Div. Comm. . 54
Poloni G. Magnet. ed elettricità 40
Pompilio. Panificazione 46
Porro F. Spettroscopio 52
— Gravitazione. 34
Portigliotti G. Psicoterapia . . . 48
Pozzi G. Regolo calcolatore . . 49
Prat G. Grammatica francese. 33
— Esercizi di traduzione . . . 28
Prato G. Cognac. 19
— Vini bianchi 57
Proctor R. A. Spettroscopio . . 52
Prout E. Strumentazione. . . . 53
Pucci A. Frutta minori 31
Pucci A. Piante e fiori 46
Rabbeno A. Mezzeria. 42
— Ipoteche (Manuale per le) 36
Racioppi F. Ordinamento degli Stati liberi d'Europa. 45
— Idem, fuori d'Europa 45
Raina M. Logaritmi 39
Ramorino F. Letterat. romana. 38
— Mitologia (Dizionario di) . 43
Rebuschini E. Mal. del sangue. 40
— Organoterapia. 45
— Sieroterapia. 51
Regazzoni J. Paleoetnologia . . 45
Repossi A. Igiene scolastica. . 34
Restori A. Letterat. provenzale 38
— Letteratura catalana 37
Revel A. Letteratura ebraica . 38
Ricci A. Marmista 41
Ricci E. Chimica 17
Ricci S. Epigrafia latina. . . . 27
— Archeologia. Arte greca . . 12
— » Arte etr. e rom. 12
Ricci V. Strumentazione 53
Righetti E. Asfalto 13
Rivelli A. Stereometria 52
Roda F lli. Floricoltura 29
Rodari D. Sintassi francese . . . 51
— Esercizi sintattici 27
Romanelli-M. G. Trine al fusello 56
Ronchetti G. Pittura per dilett. 46
— Grammatica d. disegno . . 24
Roscoe H. E. Chimica 17
Rossetto V. Arte militare. . . . 53
— Avarie e sinistri marittimi 14
Rossi A. Liquorista. 39
— Profumiere. 48
Rossi G. Costruttore navale . . 22
Rossotti M. A. Formul. di matem. 30
Rota G. Ragioneria cooperat. 49
— Contabilità (v. Beneficenza) 15
Ruata G. Ufficiale sanitario . . 56
Saccheri P. G. L'Euclide emendato 28
Sacchetti G. Tecnologia monet. 54
Salvatore A. Infort. sul lavoro 37
Sanarelli. Igiene del lavoro . . 34
Sandrinelli G. Resisten. mater. 49
Sannino F. A. Cognac 19
Sansoni F. Cristallografia. . . . 22
Santi B. Diz. dei Comuni ital. 25
Santilli. Selvicoltura. 51
Sanvisenti B. Letteratura spag. 38
Sardi E. Espropriazioni. 28
Sartori G. Latte, burro e cacio 36
— Caseificio. 17
Sartori L. Carta (Industr. della) 17
Sassi L. Carte fotografiche . . 17
— Ricettario fotografico . . . 50
— Fotocromatografia. 30

Sassi L. Proiezioni (Le) 48
Savorgnan. Coltiv.d. piante tess. 46
Scarpis U. Teoria dei numeri. 54
Scartazzini G. A. Dantologia. . 28
Schenck E. Resist. travi metal. 49
Schiaparelli G. V. L'astronomia n. antico testamento. 14
Schiavenato A. Diz. stenogr. . 25
Scolari C. Dizionario alpino. . 25
Secco-Suardo. Ristau. dipinti . 50
Seghieri A. Scacchi. 50
Sella A. Fisica cristallografica 29
Serina L. Testamenti 55
Sernagiotto R. Enol. domestica 27
Sessa G. Dottrina popolare . . 26
Setti A. Man. del Giurato . . . 33
Severi A. Monogrammi. 43
Siber-Millot C. Molini (Ind. dei) 43
Solazzi E. Letteratura inglese. 38
Soldani G. Agronom. moderna 10
Solerio G. P. Rivoluz. francese 50
Soli G. Didattica 23
Spagnotti P. Verbi greci 56
Spataro D. Fognat. cittadina . 30
Stecchi R. Chirurgia operat. . 18
Stoppani A. Geografia fisica. . 32
— Geologia 32
— Prealpi bergamasche 47
Stoppato A. Diritto penale . . . 24
Stoppato L. Fonologia italiana 30
Strafforello G. Alimentazione . 11
— Errori e pregiudizi 27
— Letteratura americana . . . 37
Straticò A. Letterat. albanese. 37
Streker. Elettrotecnica 27
Strucchi A. Cantiniere. 16
— Enologia 27
— Viticoltura 57
Supino R. Chimica clinica . . . 17
Tabanelli N. Codice del teatro 19
Taccani A. Zucchero (Fabbr. d.) 57
Tacchini A. Metrologia 42
Tamaro D. Frutticoltura 31
— Gelsicoltura 31
— Orticoltura. 45
— Uve da tavola. 56
Tami F. Nautica stimata. . . . 44
Tampellini G. Zootecnia 57
Taramelli A. Prealpi bergamas. 47
Teloni B. Letteratura assira . . 38
Thompson E. M. Paleografia . . 45
Tioli L. Acque minerali e cure 10
Tognini A. Anatomia vegetale. 12
Tolesani D. Enimmistica 27
Tommasi M. R. Convers. volapük 57
Toniazzo G. St. ant. (La Grecia) 53
Tonta I. Raggi Röntgen 50
Tonzig C. Ufficiale sanitario. . 56
Tozer H. F. Geografia classica. 32
Trabalza C. Insegn. dell'italiano 36
Trambusti A. Igiene del lavoro 47
Trasporti e tariffe ferroviarie . . 55
Trevisani G. Pollicoltura 47
Tribolati F. Araldica (Gramm.) 12
Triconi E. Medicat. antisettica 41
Trivero C. Classific. d. scienze 18
Ulivi P. Industria frigorifera 35
Untersteiner A. Storia musica. 53
Untersteiner L. Uccelli canori. 56
Vacchelli G. Calcestruzzo 16
Valenti A. Aromatici e nervini 13
Valentini N. Chimica legale . . 17
Valletti F. Ginnast. femminile . 32
— Ginnastica (Storia della). . 32
Valmaggi L. Gramm. latina. . . 33
Vanbianchi C. Autografi. 14
Vecchio A. Cane (Il) 16
Vender V. Acido solforico, ecc. 10
Venturoli G. Concia pelli 20
— Conserve alimentari 20
Vidari E. Diritto commerciale. 23
— Mandato commerciale . . . 40
Vidari G. Etica. 28
Villani F. Distillazione del legno (Prodotti della). 24
— Soda caustica. 52
Vinassa P. Paleontologia. . . . 45
Virgilii F. Cooperazione 21
— Economia matematica . . . 25
— Statistica. 52
Viterbo E. Grammatica Galla 33
Vitta C. Giustizia amministr. . 33
Vivanti G. Funzioni analitiche 31
— Comp. matematica 41
Voigt W. Fisica cristallograf. . 29
Voinovich. Grammatica russa . 34
— Vocabolario russo 57
Volpini C. Cavallo. 17
— Proverbi sul cavallo 48
Webber E. Macchine a vapore 39
— Dizionario tecnico italiano-tedesco-francese-inglese. . . 28
Werth F. Galvanizzazione . . . 31
Will. Tav. analit. (v. Chimico). 17
Wittgens A. Antic. pubbl. rom. 12
Wolf R. Malattie crittogam. . . 40
Zambelli A. Manuale di conversaz. italiano-volapük . . 57
Zambler A. Medicat. antisett. . 41
Zampini G. Bibbia (Man. della) 15
— Imitazione di cristo. 35
Zigány-Arpád. Lett. ungherese. 38
Zoppetti V. Arte mineraria. 13-42
— Siderurgia 51
Zubiani A. Tisici e sanatorii . 55
Zucca A. Acrobatica e atletica 10